KVJ0333

INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES

KitchenAid®

WELCOME TO THE WORLD OF KITCHENAID.

We're committed to helping you create a lifetime of delicious meals for family and friends. To help ensure the longevity and performance of your appliance, keep this guide handy. It will empower you with the best way to use and care for your product. Your satisfaction is our #1 goal. Remember to register your product online at www.kitchenaid.com or by mail using the enclosed Product Registration Card.

Join us in the kitchen at **www.kitchenaid.com.**

TABLE OF CONTENTS

EASY CLEAN JUICER SAFETY
Important safeguards 4
Electrical Requirements 5
PARTS AND FEATURES
Parts and accessories 6
ASSEMBLING THE EASY CLEAN JUICER
Before first use 7
Assembling the Easy Clean Juicer parts 7
OPERATING THE EASY CLEAN JUICER
Making juice 9
TIPS FOR GREAT RESULTS
Speed Selector Table 10
Quick tips 10
RECIPES 11
CARE AND CLEANING
Disassembling the Easy Clean Juicer 14
Cleaning the Easy Clean Juicer 16
Cleaning tips 17
TROUBLESHOOTING 17
WARRANTY AND SERVICE 18

PROOF OF PURCHASE & PRODUCT REGISTRATION

Always keep a copy of the itemized sales receipt showing the date of purchase of your Juicer. Proof of purchase will assure you of in-warranty service. Before you use your Juicer, please fill out and mail your product registration card packed with the unit, or register on-line at www.kitchenaid.com. This card will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification and assist us in complying with the provisions of the Consumer Product Safety Act. This card does not verify your warranty. Please complete the following for your personal records:

Model Number _____

Serial Number _____

Date Purchased _____

Store Name _____

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER — **You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

⚠ WARNING — **You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Always make sure Juicer lid is securely closed before motor is turned on. Do not remove the lid while Juicer is in operation.
3. Be sure to turn the Juicer OFF and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. Make sure the motor stops completely before disassembling.
4. Do not put your fingers or other objects into the feed tube while it is in operation. If food becomes lodged in opening, use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. Never push by hand. Always use the food pusher provided. When this method is not possible, turn the motor off and disassemble Juicer to remove the remaining food.
5. Avoid contacting moving parts.
6. Do not use outdoors.
7. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
8. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner.

9. Do not use the appliance if the ceramic disc or rotating parts are damaged. Return appliance to the nearest Authorized Service Facility for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.
10. To protect against risk of electrical shock, do not put Juicer's main body in water or other liquid.
11. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
12. Do not let cord hang over edge of table or counter.
13. Do not operate Juicer without the pulp container in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Electrical requirements

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Voltage: 120 Volts A.C. only

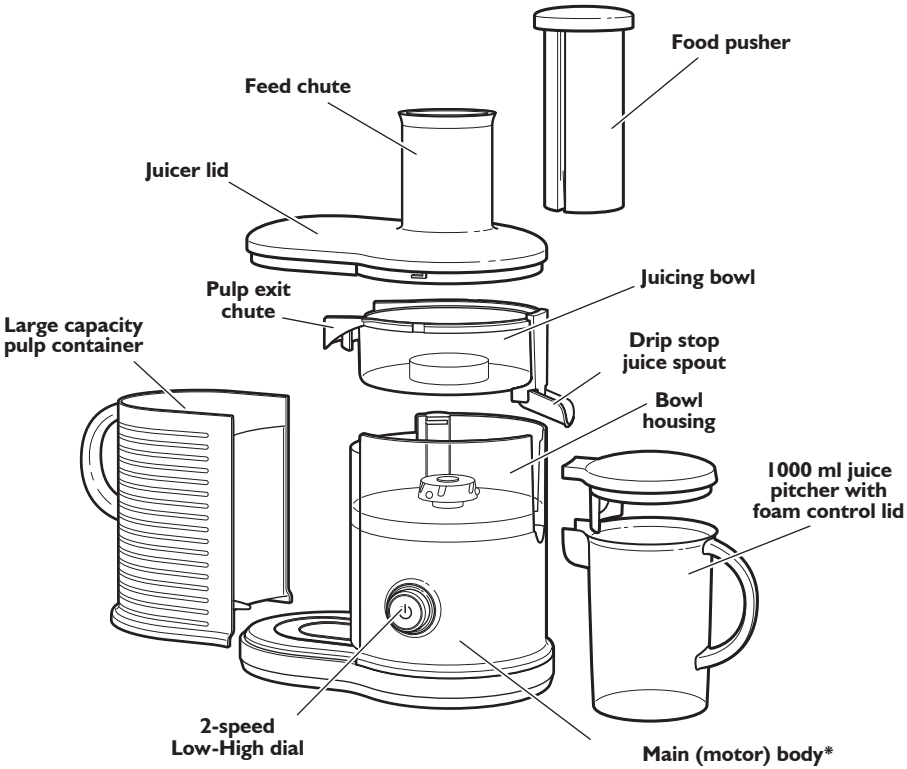
Frequency: 60 Hz

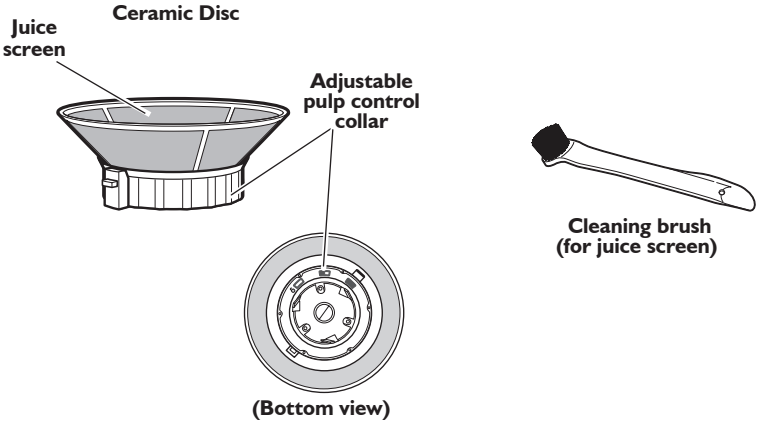
NOTE: If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way. Do not use an adapter.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

PARTS AND FEATURES

Parts and accessories





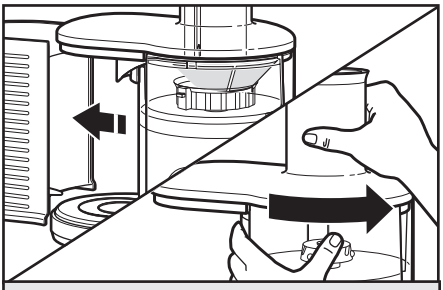
*Wipe clean only. See "Care and cleaning" section for more information.

ASSEMBLING THE EASY CLEAN JUICER

Before first use

Your Easy Clean Juicer will come fully assembled in the box. Before using your Juicer for the first time, remove the pulp container first, and then disassemble the rest of the unit. The pulp container must be pulled out from the juicer before the lid can be removed. Once disassembled, wash all parts and accessories either by hand or in the dishwasher. See "Care and Cleaning" section for more detail.

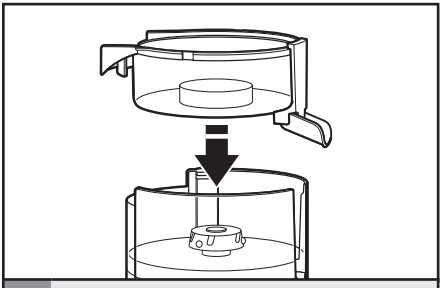
NOTE: This product is designed for household use only.



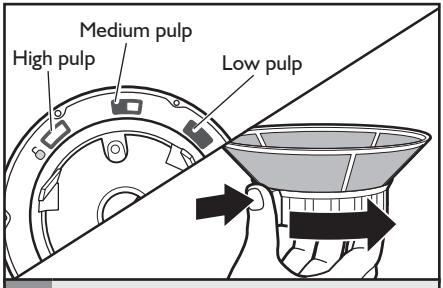
Remove pulp container. Grasp the feed chute on the Juicer lid and turn it counter-clockwise to remove it from the Juicer.

Assembling the Easy Clean Juicer parts

IMPORTANT: Place Juicer on a dry, level countertop with the 2-speed dial facing you. Do not plug in the Juicer until it is completely assembled.

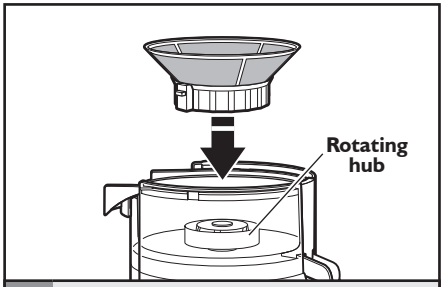


1 Place the juicing bowl inside of the bowl housing.

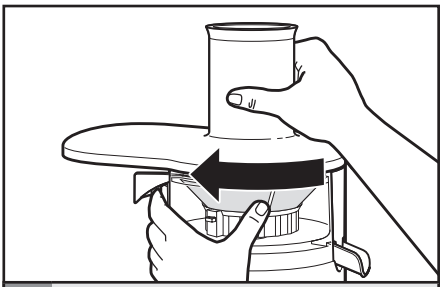


2 Adjust the pulp control collar to the appropriate pulp setting for High, Medium or Low pulp flow. To adjust, push in button on collar and rotate until you hear it lock into place at the desired setting.

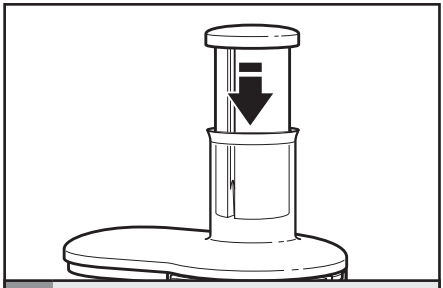
ASSEMBLING THE EASY CLEAN JUICER



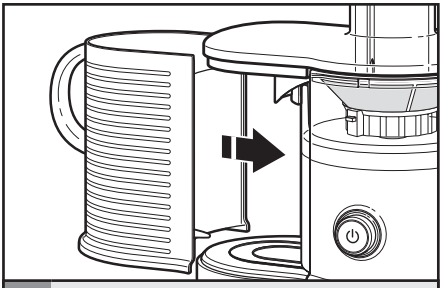
3 Place the ceramic disc inside the juicing bowl on top of the rotating hub. Rotate the disc until the tabs on the inside of the collar match up with the notches on the hub and the disc settles easily into place.



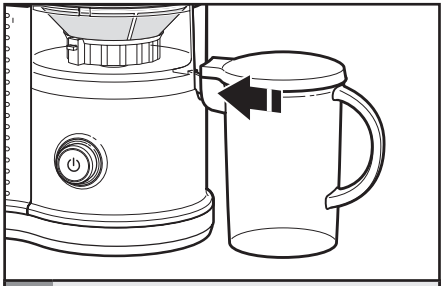
4 Place the juicer lid over the bowl housing so that the long lid section is slightly to the right of the pulp exit chute. Grip the feed chute, turning the lid clockwise until it locks into place.



5 Slide the food pusher down the feed chute, aligning the groove in the food pusher with the protruding rib on the inside of the feed chute.



6 Slide the pulp basket into position under the long lid section until it rests against the motor body.



7 Place juice pitcher under the juice spout. Make sure juice spout is in the down position.

NOTE: The lid of the juice pitcher comes equipped with a foam guard. To include the foam with your juice, simply remove the lid before pouring juice into your glass.

Making juice

⚠WARNING

Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

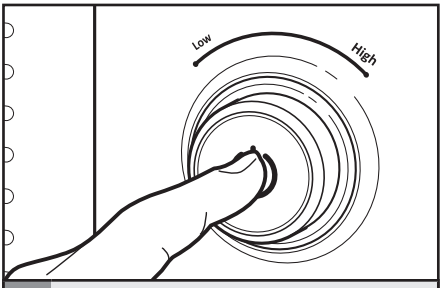
Do not use an adapter.

Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

Before operating your Easy Clean Juicer, make sure the Juicer is assembled correctly, and the adjustable pulp collar is set to the appropriate pulp level for your recipe (see "Assembling the Easy Clean Juicer").

Plug the power cord into a grounded 3-prong outlet.



1 Adjust the speed dial to the desired setting. See the Speed Selector Table in the "Tips for great results" section for more information. Press ⏻ (Power button) to turn on Juicer.

⚠WARNING

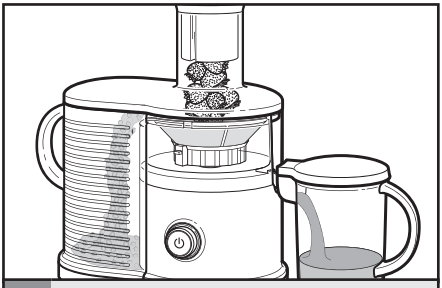
Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputation or cuts.



2 With motor running, place food into feed chute using the food pusher. As food is processed, the extracted juice will flow into the juice pitcher, and the separated pulp will flow into the pulp basket.

NOTE: Do not allow the pulp basket to overfill while juicing, as it may affect operation of the Juicer.

To empty pulp basket while juicing, first turn off Juicer by pressing the Power button. Once the power is off, remove the pulp basket and empty its contents. Make sure to replace the empty pulp basket before turning power back on and continuing to juice.

TIP: To prevent drips to your counter, turn up the juice spout when removing the juice pitcher.

TIPS FOR GREAT RESULTS

Speed selector table

Food Item	Dial Speed
Apples	High
Apricots (pit removed)	Low
Beets (trimmed)	High
Blueberries	High
Broccoli	High
Brussels sprouts (trimmed)	High
Carrots	High
Cauliflower	High
Celery	High
Cucumber (peeled)	High
Fennel	High
Grapes (seedless)	High
Kale	High
Kiwi Fruit (peeled)	Low

Food Item	Dial Speed
Mangoes (peeled, pit removed)	Low
Melons (peeled)	Low
Nectarines (pit removed)	High
Oranges (peeled)	High or Low
Peaches (pit removed)	Low
Pears (stalks removed)	High for hard or Low for soft
Pineapple (peeled)	Low
Plums (pit removed)	Low
Raspberries	Low
Spinach	High
Strawberries	High
Tomatoes	High
Watermelon (peeled)	Low

Quick tips

Before juicing:

- Thoroughly wash your fruits and vegetables, making sure they are free of soil, leaves, and stems. Small leaves, such as on strawberries, do not have to be removed.
- To avoid damaging the juicer, do not juice frozen fruits or vegetables. For optimal performance, always use fresh fruits and vegetables.
- Large seeds or pits must be removed prior to juicing to avoid damage to the ceramic disk. This includes fruits such as; nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums, cherries, etc.
- Always peel fruits with hard or inedible skins. Examples include mangoes, citrus fruits, melons, and pineapples.
- Some vegetables, such as cucumbers or yellow squash, do not have to be peeled first, depending on the softness of the skin and recipe requirements. Leaving the peels on will change the color and flavor of the finished juices.

After juicing:

- There may be pieces of fruit or vegetables remaining in the pulp after juicing. These should be removed prior to using the pulp in any recipes.
- Saved pulp can be used for other recipes, as compost for your garden, or can be discarded.

For easy cleanup:

- As you juice, clean parts to avoid dried on juice and pulp.
- After each use, immediately rinse removable parts in hot water to remove pulp and juice. It may be necessary to use the cleaning brush to remove pulp from the screen. Let parts air dry.

JUICES

Cranberry Apple Twist

Makes 3 servings

2 apples
¾ cup cranberries
½ cucumber
½ lemon, peeled
1 inch fresh ginger, peeled

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Daily Green

Makes 2 servings

1 green apple
3 leaves kale
½ cucumber
½ lemon, peeled
2 stalks celery
1 inch fresh ginger, peeled

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Garden Fresh Juice

Makes 3 servings

3 tomatoes, stemmed
3 carrots, ends trimmed
2 radishes

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Melon Raspberry Medley

Makes 2 servings

⅛ honeydew melon, rind removed
⅛ seedless watermelon, rind removed
⅓ cup raspberries
Ice cubes (optional)

Juice ingredients together. Stir; serve immediately over ice, if desired.

Mojo Mojito Juice

Makes 3 servings

1 cucumber
1 pear
1 cup fresh mint
½ lime, peeled

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Morning Veggie juice

Makes 2 servings

2 tomatoes
½ cucumber
8 green beans
½ lemon, peeled
Dash hot pepper sauce

Juice first 4 ingredients together. Sitr in hot pepper sauce until well blended; serve immediately.

Pineapple Mango Cucumber

Makes 2 servings

¼ pineapple, peeled
1 mango, peeled and pitted
1 cucumber
½ lemon, peeled

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Pomegranate Lime Coconut

Makes 2 servings

1 pomegranate, peeled
½ cucumber
1 lime, peeled
¼ cup coconut water

Juice first 3 ingredients together. Stir in coconut water until well blended; serve immediately.

Ruby Apple Stinger

Makes 2 servings

2 beets
2 carrots, ends trimmed
½ apple
1 inch fresh ginger, peeled
¼ lemon, peeled

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Tropical Veggie Juice

Makes 2 servings

⅛ pineapple, peeled
5 leaves kale
½ cucumber
½ cup coconut water

Juice first 3 ingredients together. Stir in coconut water until well blended; serve immediately.

RECIPES USING PULP

Citrus Carrot

Makes 2 servings

1 orange, peeled
½ lemon, peeled
2 carrots, ends trimmed

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

Note: Use the leftover pulp from this juice to make Carrot and Oat Muffins. Juice the orange and carrots first and measure ½ cup pulp for the muffins before juicing the lemon. For pulp with a better consistency, peel the carrots before juicing them and remove any large pieces of orange rind.

Carrot and Oat Muffins

Makes 12 muffins

2 eggs
½ cup milk
½ cup unsweetened applesauce
2 tablespoons canola oil
½ cup shredded carrot (1 medium carrot)
½ cup orange and carrot pulp from Citrus Carrot
¾ cup old-fashioned oats
¾ cup all-purpose flour
¾ cup whole wheat flour
½ cup sugar
1½ teaspoons baking powder
¾ teaspoon ground cinnamon
½ teaspoon baking soda
½ teaspoon salt
¼ cup finely chopped walnuts (optional)

Preheat oven to 350°F.

Spray 12 standard (2½-inch) muffin cups with nonstick cooking spray.

Whisk eggs in a medium bowl. Whisk in milk, applesauce and oil until blended. Stir in carrot and juice pulp. In a large bowl, combine oats, all-purpose flour, whole wheat flour, sugar, baking powder, cinnamon, baking soda and salt; mix well. Add applesauce mixture; stir just until moistened. Do not overmix.

Spoon batter evenly into prepared muffin cups. Sprinkle 1 teaspoon walnuts over each muffin, if desired.

Bake 20 to 22 minutes or until muffins are golden brown. Cool in pan 5 minutes; remove to wire rack to cool completely.

Carrot Cuke Parsnip Juice

Makes 2 servings

½ cucumber
1 lemon, peeled
2 parsnips, ends trimmed
2 carrots, ends trimmed

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

NOTE: Use the leftover pulp from this juice to make Vegetarian Chili with Brown Rice . Juice the cucumber, parsnips and carrots first and measure 1 cup pulp for the chili before juicing the lemon. For pulp with a better consistency, peel the parsnips and carrots before juicing them, if desired.

Vegetarian Chili with Brown Rice

Makes 6 servings

1 tablespoon canola oil
1 onion, chopped
1 green bell pepper, diced
1 red bell pepper, diced
1 stalk celery, diced
1 jalapeño pepper, minced
1 clove garlic, minced
2 cups vegetable broth
1 can (about 14 ounces) diced tomatoes
1 cup cooked brown rice
1 cup canned pinto beans, rinsed and drained
½ teaspoon dried oregano
½ teaspoon chipotle chili powder
½ teaspoon salt
¼ teaspoon black pepper
¼ teaspoon ground cumin
1 cup pulp from Carrot Cuke Parsnip
Shredded Cheddar cheese

Heat oil in large saucepan over medium-high heat. Add onion, bell peppers, celery, jalapeño and garlic; cook and stir 7 minutes or until vegetables are softened.

Add broth, tomatoes, rice, beans, oregano, chili powder, salt, black pepper and cumin; bring to a boil over high heat. Reduce heat to medium; cover and cook 15 minutes or until vegetables are tender. Stir in juice pulp. Cook, uncovered, 10 minutes or until thickened.

Ladle chili into bowls; top each serving with cheese.

RECIPES

Sweet Pepper Carrot Juice

Makes 2 servings

1 red bell pepper, stemmed
1 yellow bell pepper, stemmed
3 carrots, ends trimmed

Juice ingredients together. Stir; serve immediately.

NOTE: Use the leftover pulp from this juice to make Penne Pasta with Chunky Tomato Sauce and Spinach. For pulp with a better consistency, peel the carrots before juicing them, if desired.

Penne Pasta with Chunky Tomato Sauce and Spinach

Makes 4 to 6 servings

4 cups uncooked whole wheat or multigrain penne pasta
1 jar (24 ounces) spicy marinara sauce
1 large ripe tomato, chopped (about 1½ cups)
4 cups packed baby spinach or torn spinach leaves (4 ounces)
½ cup pulp from Sweet Pepper Carrot
¼ cup grated Parmesan cheese
¼ cup chopped fresh basil

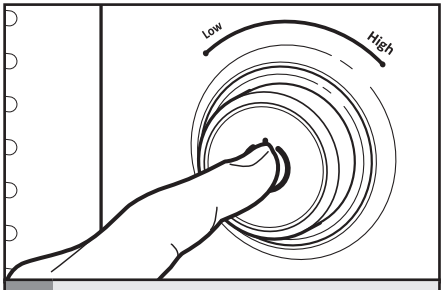
Cook pasta according to package directions.

Meanwhile, heat marinara sauce and tomato in medium saucepan over medium heat 3 to 4 minutes or until hot and bubbly, stirring occasionally. Remove from heat; stir in spinach and juice pulp.

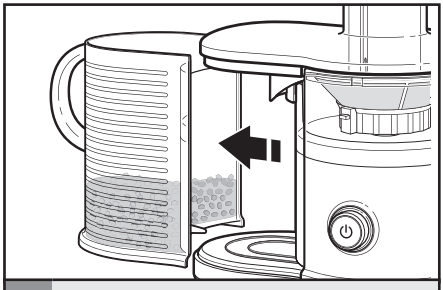
Drain pasta; return to saucepan. Add sauce mixture; toss to combine. Divide evenly among serving bowls; top with cheese and basil.

CARE AND CLEANING

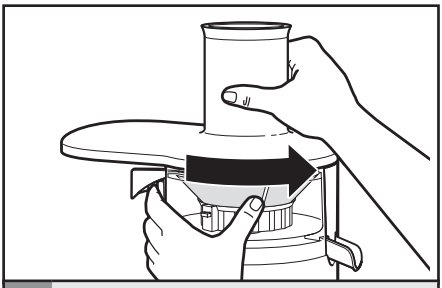
Disassembling the Easy Clean Juicer



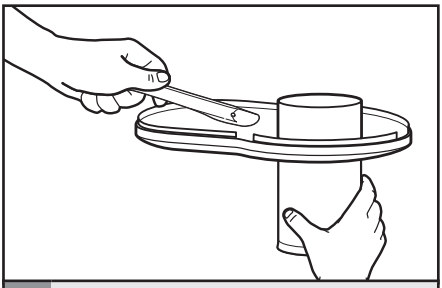
1 Turn off Juicer by pressing ⏻ (Power button). Unplug the power cord.



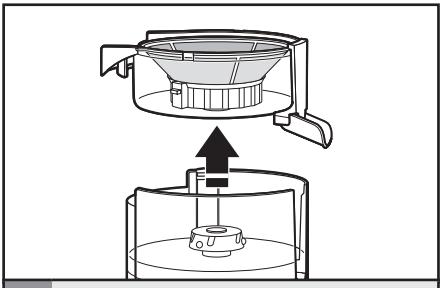
2 Remove pulp basket by sliding it away from the Juicer.



3 Grasp the feed chute on the Juicer lid and turn it counter-clockwise to unlock and remove it from the Juicer.

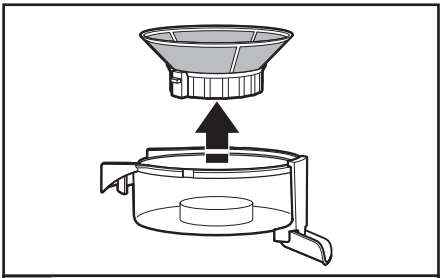


4 There may be pulp stuck to the underside of the lid. Use the flat side of the cleaning brush to carefully scrape the stuck pulp into the pulp container.

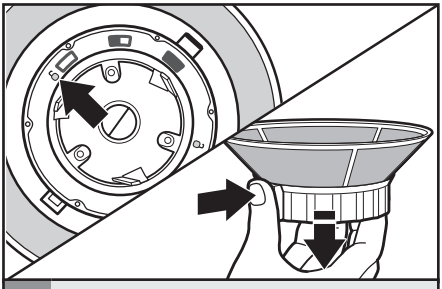


5 Gently lift juicing bowl out of bowl housing with ceramic disc still in place.

NOTE: For easy cleanup, it is recommended to remove the ceramic disc from the juicing bowl over sink.



6 Lift ceramic disc out of juicing bowl.

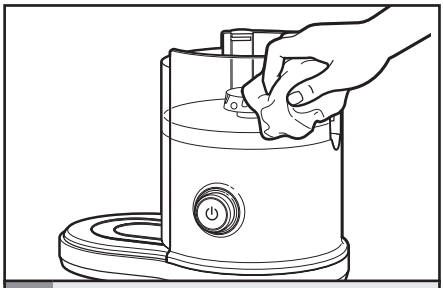


7 **Remove adjustable pulp collar from the juice screen for cleaning:** Turn collar to "unlock." Press spring button and pull collar down, removing it from the screen.

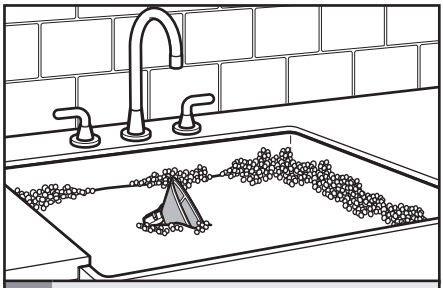
Cleaning the Easy Clean Juicer

IMPORTANT: To avoid damaging the Juicer, do not wash or immerse the motor body in water or other liquids. All other parts are top rack dishwasher safe.

Before cleaning, make sure Juicer has been turned off, unplugged, and disassembled correctly. See "Disassembling the Easy Clean Juicer."



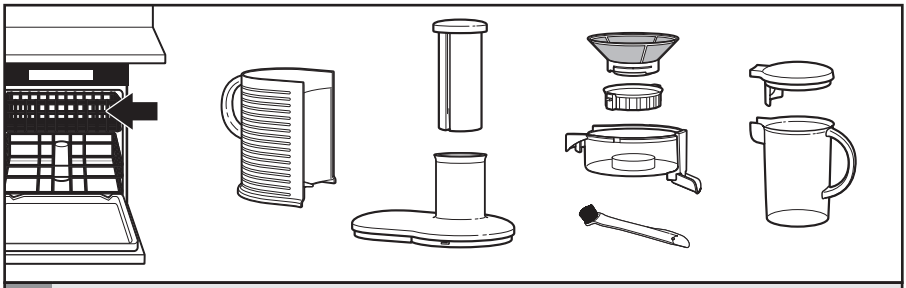
1 Wipe the motor body and power cord with a soft, damp cloth. Dry thoroughly. Do not use abrasive cleansers or scouring pads.



2 Soak juice screen in hot, soapy water for 10 minutes. Hold screen under running water and use cleaning brush to clean out any stuck food or residue in the screen.

NOTE: The fine mesh of the juice screen may become clogged if pulp is left to dry on it. Clean immediately after usage.

After cleaning the juice screen, check to see if the mesh holes are clear of debris by holding it up towards a light. If debris remains, repeat Step 2.



3 Ceramic Disc and all parts other than motor body may be washed in warm, sudsy water or placed in the top rack of the dishwasher for cleaning.

CARE AND CLEANING

Cleaning tips

- After each use, immediately rinse all removable parts in hot water to remove pulp and juice. It may be necessary to use the cleaning brush to remove pulp from the screen. Let parts air dry.
- To prevent staining of plastic parts from brightly colored fruit and vegetables, wash parts immediately after use.
- If discoloration from ingredients occurs, soak plastic parts in a solution of water and 10% lemon juice. You can also clean them with a non abrasive cleanser. Do not soak plastic parts or ceramic disc in bleach to remove stains.

TROUBLESHOOTING

Juicer does not operate when turned on

- Check to make sure the Juicer has been assembled correctly, and the lid is in the locked position.

Motor sounds strained during operation

- The wrong speed was selected for ingredients being juiced, putting excess strain on motor.
- Refer to the Speed Selection Table in the "Tips for great results" section to determine the correct juicing speed for your ingredients.

Build-up of excess pulp in the ceramic disk

- Stop the juicing process and follow the directions in the "Care and cleaning" section to disassemble and clean the juicer lid. Scrape off pulp, reassemble, and resume juicing.
- Once excess pulp is removed, try alternating between soft and hard vegetables and fruit.

Pulp is too wet; not enough juice being extracted

- Juicing screen may be clogged. Follow directions in the "Care and cleaning" section to disassemble Juicer and clean the screen.
- Check your pulp setting. You may need to change it based on your preferred juice thickness.

Juice is spraying out of the spout

- Try a slower speed and push ingredients more slowly through the feed tube.
- Make sure juice pitcher is pushed close to the juicer and fits snugly against it.

KitchenAid® Easy Clean Juicer Warranty for the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada

This warranty extends to the purchaser and any succeeding owner for Easy Clean Juicers operated in the 50 United States, the District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

Length of Warranty:	One Year Full Warranty from date of purchase.
KitchenAid Will Pay for Your Choice of: 	Hassle-Free Replacement of your Easy Clean Juicer. See the next page for details on how to arrange for service, or call the Customer eXperience Center toll-free at **1-800-541-6390**. OR The replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials and workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.
KitchenAid Will Not Pay for:	**A.** Repairs when Easy Clean Juicer is used in other than normal single family home use. **B.** Damage resulting from accident, alteration, misuse or abuse. **C.** Any shipping or handling costs to deliver your Easy Clean Juicer to an Authorized Service Center. **D.** Replacement parts or repair labor costs for Easy Clean Juicer operated outside the 50 United States, District of Columbia, Puerto Rico, and Canada.

DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES
IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING TO THE EXTENT APPLICABLE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE EXCLUDED TO THE EXTENT LEGALLY PERMISSIBLE. ANY IMPLIED WARRANTIES THAT MAY BE IMPOSED BY LAW ARE LIMITED TO ONE YEAR, OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW LIMITATIONS OR EXCLUSIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

IF THIS PRODUCT FAILS TO WORK AS WARRANTED, CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY SHALL BE REPAIR OR REPLACEMENT ACCORDING TO THE TERMS OF THIS LIMITED WARRANTY. KITCHENAID AND KITCHENAID CANADA DO NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

Hassle-Free Replacement Warranty – 50 United States, District of Columbia, and Puerto Rico

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of KitchenAid that, if your Easy Clean Juicer should fail within the first year of ownership, KitchenAid will arrange to deliver an identical or comparable replacement to your door free of charge and arrange to have your original Juicer returned to us. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Easy Clean Juicer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-541-6390** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address. (No P.O. Box numbers, please.)

When you receive your replacement Easy Clean Juicer, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Easy Clean Juicer and send it back to KitchenAid.

Hassle-Free Replacement Warranty – Canada

We're so confident the quality of our products meets the exacting standards of the KitchenAid brand that, if your Easy Clean Juicer should fail within the first year of ownership, KitchenAid Canada will replace your Easy Clean Juicer with an identical or comparable replacement. Your replacement unit will also be covered by our one year limited warranty.

If your Easy Clean Juicer should fail within the first year of ownership, simply call our toll-free Customer eXperience Center at **1-800-807-6777** Monday through Friday. Please have your original sales receipt available when you call. Proof of purchase will be required to initiate the claim. Give the consultant your complete shipping address.

When you receive your replacement Easy Clean Juicer, use the carton, packing materials, and prepaid shipping label to pack up your original Easy Clean Juicer and send it back to KitchenAid.

Arranging for Service after the Warranty Expires, or Ordering Accessories and Replacement Parts

In the United States and Puerto Rico:

For service information, or to order accessories or replacement parts, call toll-free at **1-800-541-6390** or write to:

Customer eXperience Center,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Outside the United States and Puerto Rico:

Consult your local KitchenAid dealer or the store where you purchased the Easy Clean Juicer for information on how to obtain service.

For service information in Canada:

Call toll-free **1-800-807-6777**.

For service information in Mexico:

Call toll-free **01-800-0022-767.**

®/™ © 2014. All rights reserved. Used under license in Canada

BIENVENUE DANS LE MONDE DE KITCHENAID.

Nous nous engageons à vous aider à créer de délicieux repas pour votre famille et vos amis, et ce durant tout le cycle de vie de l'appareil. Pour contribuer à la durabilité et à une bonne performance de votre appareil, conserver ce guide à portée de main. Il vous permettra d'utiliser et d'entretenir votre produit de la meilleure manière qui soit. Votre satisfaction est notre objectif numéro 1. Ne pas oublier d'enregistrer votre produit en ligne sur www.kitchenaid.ca ou par courrier à l'aide de la carte d'enregistrement du produit ci-jointe.

Rejoignez-nous au coin cuisine sur **www.kitchenaid.ca.**

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ DE LA CENTRIFUGEUSE FACILE À NETTOYER
Consignes de sécurité importantes 22
Spécifications électriques 23
PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES
Pièces et accessoires 24
ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE FACILE À NETTOYER
Avant la première utilisation 25
Assemblage des pièces de la centrifugeuse facile à nettoyer 25
FONCTIONNEMENT DE LA CENTRIFUGEUSE FACILE À NETTOYER
Préparation du jus 27
CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS
Tableau de sélection des vitesses 28
Conseils rapides 29
RECETTES 29
ENTRETIEN ET NETTOYAGE
Démontage de la centrifugeuse facile à nettoyer 34
Nettoyage de la centrifugeuse facile à nettoyer 35
Conseils de nettoyage 36
DÉPANNAGE 37
GARANTIE ET SERVICE 38

PREUVE D'ACHAT ET ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Toujours conserver une copie détaillée du ticket de caisse indiquant la date d'achat de la centrifugeuse. La preuve d'achat vous garantit le bénéfice du service après-vente. Avant d'utiliser votre centrifugeuse, veuillez remplir et poster la carte d'enregistrement du produit emballée avec l'appareil, ou enregistrer celui-ci en ligne sur www.kitchenaid.ca. Grâce à cette carte, nous pourrons vous contacter dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité concernant le produit; ceci nous aidera aussi à nous conformer aux dispositions du Consumer Product Safety Act. Cette carte ne confirme pas votre garantie. Veuillez remplir ce qui suit pour vos dossiers personnels :

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Nom du magasin _____

Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.

Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

⚠DANGER — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

⚠AVERTISSEMENT — **Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il faut toujours observer certaines précautions élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

1. Lire toutes les instructions.
2. Toujours s'assurer que le couvercle de la centrifugeuse est solidement fermé avant de mettre en marche le moteur. Ne pas retirer le couvercle lorsque la centrifugeuse est en cours d'utilisation.
3. S'assurer que la centrifugeuse est éteinte et débranchée de la prise murale lorsqu'elle n'est pas utilisée, avant d'y ajouter des pièces ou d'en enlever et avant de la nettoyer. S'assurer que le moteur est complètement arrêté avant de commencer le démontage.
4. Ne jamais insérer le doigt ou un objet quelconque dans le tube d'alimentation lorsque celui-ci est en cours d'utilisation. Si un morceau d'aliment est coincé dans l'ouverture, utiliser le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour le faire tomber. Ne jamais pousser les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir fourni. S'il est impossible de procéder autrement, éteindre le moteur et démonter la centrifugeuse pour retirer les résidus alimentaires.
5. Éviter tout contact avec les pièces en mouvement.
6. Ne pas utiliser à l'extérieur.

7. Une surveillance attentive s'impose lorsqu'un appareil ménager est utilisé par ou à proximité d'enfants.
8. Ne pas faire fonctionner un appareil si le cordon ou la prise est endommagé(e), si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s'il tombe ou s'il est endommagé d'une quelconque façon.
9. Ne pas utiliser l'appareil si le disque de céramique ou toute autre pièce rotative est endommagé. Renvoyer l'appareil au centre de dépannage agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage électrique ou mécanique.
10. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne pas immerger le corps principal de la centrifugeuse dans de l'eau ou tout autre liquide.
11. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par KitchenAid peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
12. Ne pas laisser le cordon pendre par-dessus le bord d'une table ou d'un plan de travail.
13. Ne pas utiliser la centrifugeuse si le récipient à pulpe n'est pas installé.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Spécifications électriques

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Tension : 120 volts C.A. uniquement

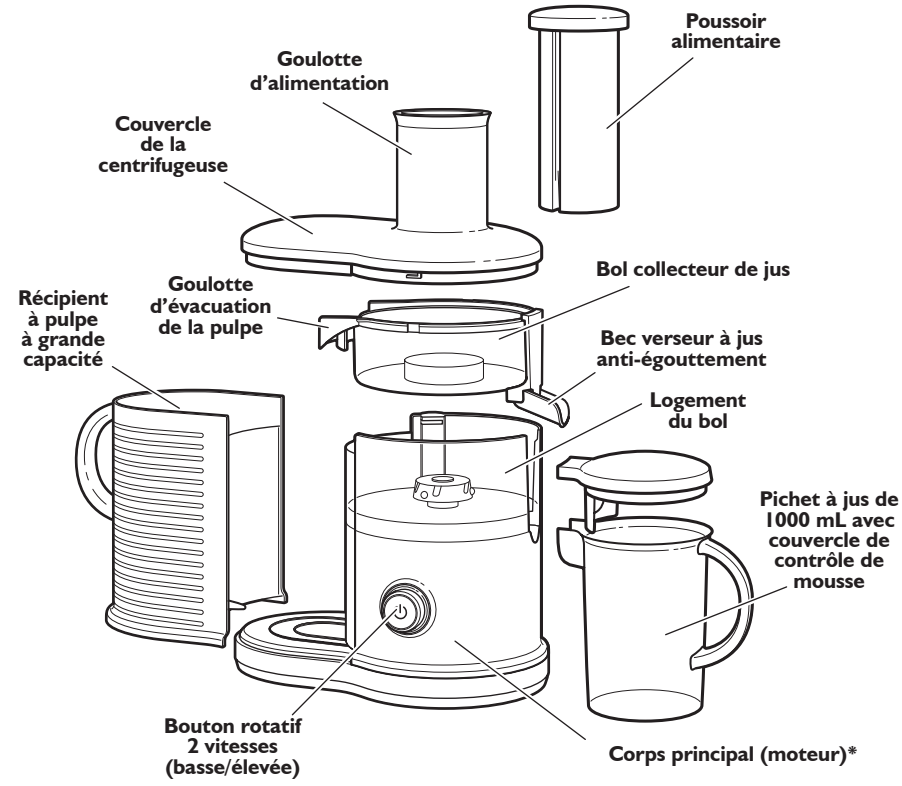
Fréquence : 60 Hz

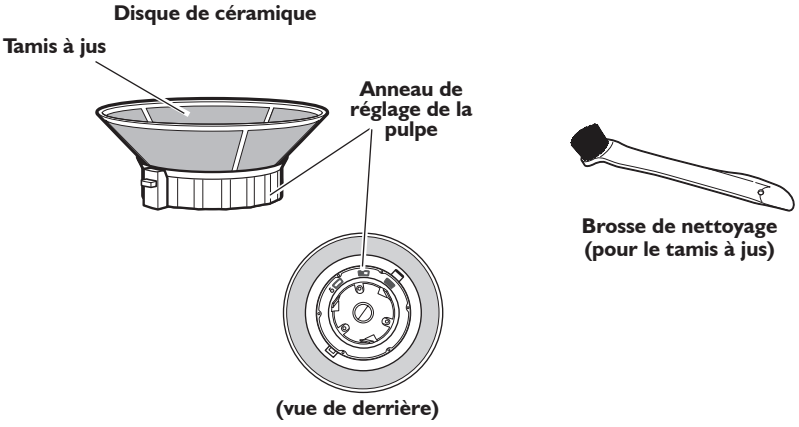
REMARQUE : Si cette fiche ne convient pas à la prise, contacter un électricien qualifié. Ne pas modifier la prise de quelque manière que ce soit. Ne pas utiliser d'adaptateur.

Ne pas utiliser de câble de rallonge. Si le cordon d'alimentation électrique est trop court, faire installer une prise près de l'appareil électroménager par un électricien ou un technicien de service qualifié.

PIÈCES ET CARACTÉRISTIQUES

Pièces et accessoires


Poussoir alimentaire
Goulotte d'alimentation
Couvercle de la centrifugeuse
Bol collecteur de jus
Goulotte d'évacuation de la pulpe
Récipient à pulpe à grande capacité
Bec verseur à jus anti-égouttement
Logement du bol
Pichet à jus de 1000 mL avec couvercle de contrôle de mousse
Bouton rotatif 2 vitesses (basse/élevée)
Corps principal (moteur)*



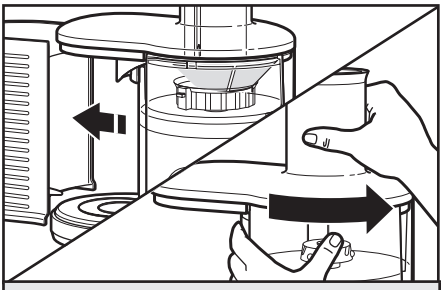
*Nettoyer en essuyant uniquement. Voir la section "Entretien et nettoyage" pour plus de détails.

ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE FACILE À NETTOYER

Avant la première utilisation

La centrifugeuse est livrée entièrement assemblée dans son carton. Avant d'utiliser la centrifugeuse pour la première fois, retirer d'abord le récipient à pulpe et démonter le reste de l'appareil. Le récipient à pulpe doit être retiré de la centrifugeuse avant de pouvoir retirer le couvercle. Une fois démonté, laver tous les accessoires et pièces à la main ou au lave-vaisselle. Voir la section "Entretien et nettoyage" pour plus de détails.

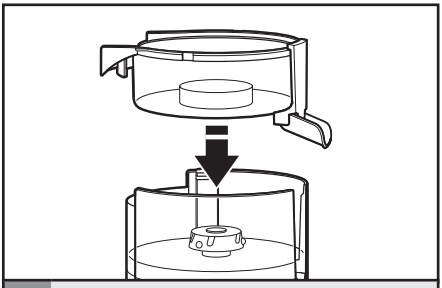
REMARQUE : Ce produit est conçu uniquement pour un usage domestique.



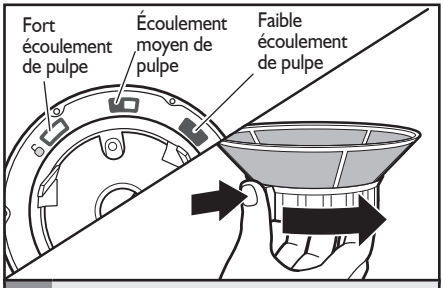
Retirer le récipient à pulpe. Saisir la goulotte d'alimentation sur le couvercle de la centrifugeuse et la tourner dans le sens antihoraire pour la retirer de la centrifugeuse.

Assemblage des pièces de la centrifugeuse facile à nettoyer

IMPORTANT : Placer la centrifugeuse sur un comptoir sec et de niveau, le bouton rotatif à 2 vitesses face à soi. Ne pas brancher la centrifugeuse avant qu'elle ne soit entièrement assemblée.

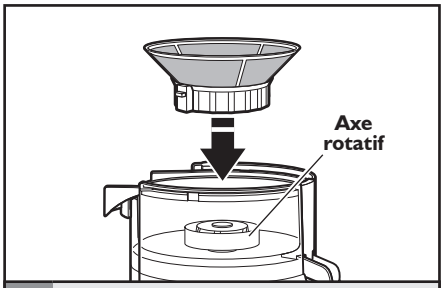


1 Placer le bol collecteur de jus à l'intérieur du logement du bol.

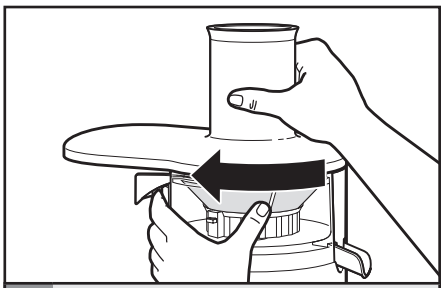


2 Placer l'anneau de réglage de pulpe sur le réglage approprié (écoulement de pulpe fort, moyen ou faible). Pour effectuer le réglage, pousser le bouton sur l'anneau et le faire tourner jusqu'à ce qu'un bruit de verrouillage se fasse entendre au réglage souhaité.

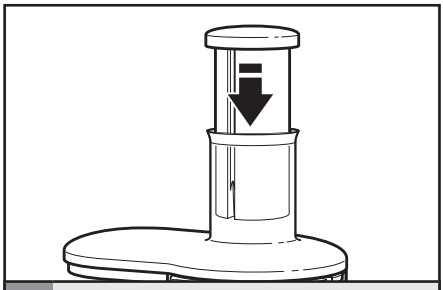
ASSEMBLAGE DE LA CENTRIFUGEUSE FACILE À NETTOYER



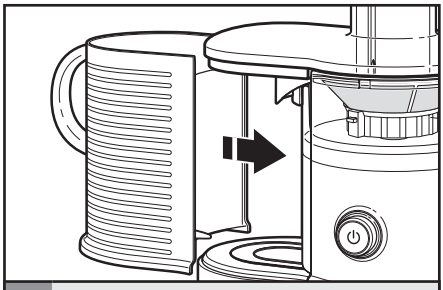
3 Placer le disque de céramique à l'intérieur du bol d'écoulement de jus au sommet de l'axe rotatif. Faire tourner le disque jusqu'à ce que les pattes sur l'intérieur de l'anneau s'emboîtent dans les encoches de l'axe et que le disque se mette en place facilement.



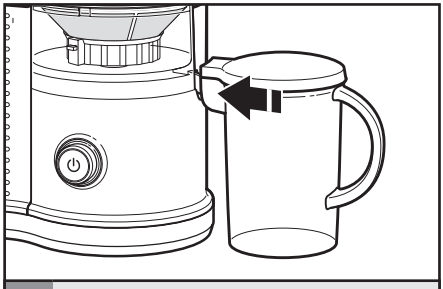
4 Placer le couvercle de la centrifugeuse sur le logement du bol de manière à ce que la partie longue du couvercle se trouve légèrement sur la droite de la goulotte d'évacuation de la pulpe. Agripper la goulotte d'alimentation en la tournant dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'emboîte.



5 Faire coulisser le poussoir alimentaire le long de la goulotte d'alimentation en alignant la rainure du poussoir sur la protubérance à l'intérieur de la goulotte d'alimentation.



6 Faire coulisser le panier à pulpe en position sous la partie longue du couvercle jusqu'à ce qu'il soit en contact avec le corps du moteur.



7 Placer le pichet à jus sous le bec verseur à jus. S'assurer que le bec verseur à jus est en position basse.

REMARQUE : Le couvercle du pichet à jus est équipé d'un filtre à mousse. Si l'on souhaite inclure la mousse avec le jus, il suffit de retirer le couvercle avant de verser le jus dans le verre.

Préparation du jus

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de choc électrique

Brancher sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

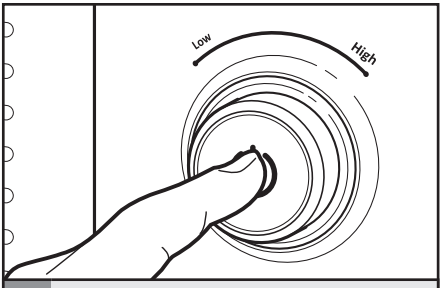
Ne pas enlever la broche de liaison à la terre.

Ne pas utiliser un adaptateur.

Ne pas utiliser un câble de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou un choc électrique.

Avant de faire fonctionner la centrifugeuse facile à nettoyer, s'assurer qu'elle est correctement assemblée, et que l'anneau de réglage de la pulpe est positionné sur le niveau de pulpe convenant à votre recette (voir "Assemblage de la centrifugeuse facile à nettoyer"). Brancher le cordon d'alimentation dans une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.



1 Placer le bouton rotatif de sélection de vitesse au réglage désiré. Pour plus d'information, consulter le tableau de sélection de vitesse dans la section "Conseils d'utilisation pour des résultats impeccables". Appuyer ⏻ (mise sous/hors tension) pour allumer la centrifugeuse.

⚠ AVERTISSEMENT

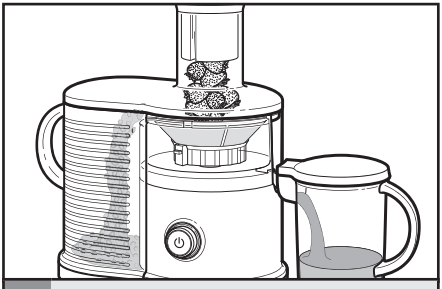
Danger avec la lame rotative

Toujours utiliser un poussoir pour introduire les aliments.

Ne pas approcher les doigts des ouvertures.

Conserver hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut causer une amputation ou des coupures.



2 Avec le moteur en marche, introduire les aliments dans la goulotte d'alimentation à l'aide du poussoir. Au fur et à mesure que les aliments sont broyés, le jus extrait va s'écouler dans le pichet à jus et la pulpe séparée va s'écouler dans le panier à pulpe.

FONCTIONNEMENT DE LA CENTRIFUGEUSE FACILE À NETTOYER

REMARQUE : Ne pas laisser le panier à pulpe déborder lors de l'extraction, car cela peut affecter le fonctionnement de la centrifugeuse.

Pour vider le panier à pulpe lors de l'extraction, appuyer d'abord sur le bouton de mise sous tension pour éteindre la centrifugeuse. Une fois l'appareil éteint, retirer le panier à pulpe et le vider. S'assurer de remettre en place le panier à pulpe vide avant de remettre en marche l'appareil et de continuer l'extraction.

ASTUCE : Pour éviter les écoulements sur le comptoir, tourner le bec verseur à jus vers le haut lorsque l'on retire le pichet à jus.

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Tableau de sélection des vitesses

Aliment	Vitesse du bouton rotatif
Pommes	Élevée
Abricots (dénoyautés)	Faible
Betteraves (coupées)	Élevée
Bleuets	Élevée
Brocolis	Élevée
Choux de Bruxelles (coupés)	Élevée
Carottes	Élevée
Chou-fleur	Élevée
Céleri	Élevée
Concombre (épluché)	Élevée
Fenouil	Élevée
Raisins (sans pépins)	Élevée
Chou frisé	Élevée
Kiwi (épluché)	Faible

Aliment	Vitesse du bouton rotatif
Mangues (épluchées et dénoyautées)	Faible
Melons (épluchés)	Faible
Nectarines (dénoyautées)	Élevée
Oranges (épluchées)	Élevée ou faible
Pêches (dénoyautées)	Faible
Poires (tige retirée)	Élevée pour une chair dure et faible pour une chair tendre
Ananas (épluché)	Faible
Prunes (dénoyautées)	Faible
Framboises	Faible
Épinards	Élevée
Fraises	Élevée
Tomates	Élevée
Pastèque (épluchée)	Faible

CONSEILS POUR DE BONS RÉSULTATS

Conseils rapides

Avant de procéder à l'extraction :

- TLaver soigneusement les fruits et légumes, et s'assurer que la terre, les feuilles et les queues ont bien été retirées. Il n'est pas nécessaire de retirer les petites feuilles (par exemple sur les fraises).
- Pour éviter d'endommager la centrifugeuse, ne pas extraire le jus de fruits ou de légumes surgelés. Pour des résultats optimaux, toujours utiliser des fruits et des légumes frais.
- Les noyaux et les gros pépins doivent être retirés avant l'extraction pour éviter d'endommager le disque de céramique. Ceci est valable pour les fruits tels que les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes, les cerises, etc.
- Toujours éplucher les fruits dont la peau est dure ou non comestible. Ceci est valable pour les mangues, les agrumes, les melons et les ananas.
- Il n'est pas nécessaire d'éplucher au préalable certains légumes comme les concombres ou les courgettes jaunes, en fonction de la fermeté de leur peau et des particularités de la recette. Les fruits et légumes non épluchés affecteront la couleur et la saveur des jus préparés.

Après l'extraction :

- Des morceaux de fruits ou de légumes peuvent être retrouvés dans la pulpe après l'extraction. Ceux-ci devraient être retirés avant de se servir de la pulpe dans une recette.
- La pulpe récupérée peut être utilisée dans d'autres recettes, comme compost pour le jardin, ou elle peut être jetée.

Pour un nettoyage facile :

- Au cours de l'extraction, nettoyer les pièces pour éviter les dépôts de jus et de pulpe séchés.
- Après chaque utilisation, rincer immédiatement les pièces amovibles à l'eau chaude pour ôter la pulpe et le jus. L'emploi de la brosse de nettoyage peut être nécessaire pour ôter la pulpe des tamis. Laisser les pièces sécher à l'air.

RECETTES

JUS

Tourbillon pomme canneberges

Pour 3 portions

2 pommes
¾ de tasse de canneberges
½ concombre
½ citron, épluché
1 pouce de gingembre frais, épluché

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Verdure quotidienne

Pour 2 portions

1 pomme verte
3 feuilles de chou frisé
½ concombre
½ citron, épluché
2 branches de céleri
1 pouce de gingembre frais, épluché

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Jus frais du jardin

Pour 3 portions

3 tomates, équeutées
3 carottes (couper les extrémités)
2 radis

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Jus Mojo Mojito

Pour 3 portions

1 concombre
1 poire
1 tasse de menthe fraîche
½ lime, épluchée

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Ananas mangue concombre

Pour 2 portions

¼ d'ananas, épluché
1 mangue, épluchée et dénoyautée
1 concombre
½ citron, épluché

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Jus acidulé rubis à la pomme

Pour 2 portions

2 betteraves
2 carottes (couper les extrémités)
½ pomme
1 pouce de gingembre frais, épluché
¼ de citron, épluché

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Melon Raspberry Medley

Pour 2 portions

⅛ de melon miel, épluché
⅛ de pastèque sans pépins, épluchée
⅓ de tasse de framboises
Glaçons (facultatif)

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

Jus de légumes matinal

Pour 2 portions

2 tomates
½ concombre
8 haricots verts
½ citron, épluché
Filet de sauce au piment de Cayenne

Extraire ensemble les 4 premiers ingrédients. Incorporer la sauce au piment de Cayenne jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée; servir immédiatement.

Grenade lime noix de coco

Pour 2 portions

1 grenade, épluchée
½ concombre
1 lime, épluchée
¼ de tasse d'eau de coco

Extraire ensemble les 3 premiers ingrédients. Incorporer l'eau de coco jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée; servir immédiatement.

Jus de légumes tropicaux

Pour 2 portions

⅛ d'ananas, épluché
5 feuilles de chou frisé
½ concombre
½ tasse d'eau de coco

Extraire ensemble les 3 premiers ingrédients. Incorporer l'eau de coco jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée; servir immédiatement.

RECETTES AVEC LA PULPE

Jus agrumes carottes

Pour 2 portions

1 orange, épluché

½ citron, épluché

2 carottes (couper les extrémités)

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer des muffins à l'orge et aux carottes. Extraire d'abord le jus de l'orange et des carottes, puis mesurer ½ tasse de pulpe pour les muffins avant d'extraire le jus de citron. Pour obtenir une meilleure consistance de pulpe, éplucher les carottes avant d'en extraire le jus, et retirer tous les gros morceaux d'écorce d'orange.

Muffins à l'orge et aux carottes

Pour 12 muffins

2 œufs

½ tasse de lait

½ tasse de compote de pomme non sucrée

2 cuillères à soupe d'huile de canola

½ tasse de carotte râpée (1 carotte de taille moyenne)

½ tasse de pulpe d'orange et de carotte du jus agrumes carotte

¾ de tasse d'avoine à l'ancienne

¾ de tasse de farine tout usage

¾ de tasse de farine de blé complet

½ tasse de sucre

1½ cuillère à thé de levure en poudre

¾ de cuillère à thé de cannelle en poudre

½ cuillère à thé de bicarbonate de soude

½ cuillère à thé de sel

¼ de tasse de noix finement hachées (facultatif)

Préchauffer le four à 350°F (178°C).

Vaporiser 12 moules à muffin standard (2½ pouces [6.35 cm]) avec un aérosol de cuisson antiadhésif.

Fouetter les œufs dans un saladier de taille moyenne. Incorporer en fouettant le lait, la compote de pommes et l'huile pour mélanger le tout. Incorporer la carotte et la pulpe de jus. Dans un grand saladier, mélanger l'avoine, la farine tout usage, la farine de blé entier, le sucre, la levure en poudre, la cannelle, le bicarbonate de soude et le sel; bien mélanger. Ajouter le mélange de compote de pomme; mélanger jusqu'à humidification. Ne pas mélanger excessivement.

Répartir la pâte d'une façon homogène dans les moules à muffin huilés. Saupoudrer une cuillère à thé de noix sur chaque muffin si souhaité.

Faire cuire 20 à 22 minutes ou jusqu'à ce que les muffins prennent une couleur brun doré. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes; retirer et laisser entièrement refroidir sur une grille métallique.

Jus carotte concombre panais

Pour 2 portions

½ concombre
1 citron, épluché
2 panais (couper les extrémités)
2 carottes (couper les extrémités)

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer un chili végétarien au riz brun. Extraire d'abord le jus du concombre, des panais et des carottes, puis mesurer 1 tasse de pulpe pour le chili avant d'extraire le jus de citron. Pour obtenir une meilleure consistance de pulpe, éplucher les panais et les carottes avant d'en extraire le jus si souhaité.

Chili végétarien au riz brun

Pour 6 portions

1 cuillère à soupe d'huile de canolal
1 oignon haché
1 poivron vert, coupé en dés
1 poivron rouge, coupé en dés
1 branche de céleri, coupée en dés
1 piment jalapeño, émincé
1 gousse d'ail, émincée
2 tasses de bouillon de légumes
1 boîte (environ 14 onces) de tomates en dés
1 tasse de riz brun cuit
1 tasse de haricots Pinto en boîte, rincés et égouttés
½ cuillère à thé d'origan déshydraté
½ cuillère à thé de piment chipotle en poudre
½ cuillère à thé de sel
¼ de cuillère à thé de poivre noir
¼ de cuillère à thé de cumin moulu
1 tasse de pulpe du jus carotte concombre panais
Cheddar râpé

Faire chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen-fort. Ajouter l'oignon, les poivrons, le céleri, le jalapeño et l'ail; faire cuire 7 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soit ramollis.

Ajouter le bouillon, les tomates, le riz, les haricots, l'origan, la poudre de piment, le sel, le poivre noir et le cumin; porter à ébullition à feu fort. Baisser le feu à une puissance moyenne; couvrir et faire cuire pendant 15 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Incorporer la pulpe du jus. Laisser cuire sans couvrir pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Verser le chili dans des bols; saupoudrer chaque bol avec le fromage.

Jus poivrons carottes

Pour 2 portions

1 poivron rouge, équeuté
1 poivron jaune, équeuté
3 carottes (couper les extrémités)

Extraire les ingrédients ensemble. Remuer; servir immédiatement.

REMARQUE : Le restant de pulpe de ce jus peut être utilisé pour préparer des pennes à la sauce tomate épaisse et aux épinards. Pour obtenir une meilleure consistance de pulpe, éplucher les carottes avant d'en extraire le jus si souhaité.

Pennes à la sauce tomate épaisse et aux épinards

Pour 4 à 6 portions

4 tasses de pennes au blé entier ou multigrain, non cuites
1 bocal (24 onces) de sauce marinara épicée
1 grosse tomate mûre (environ 1 ½ tasse)
4 tasses de pousses d'épinard préemballées ou de feuilles d'épinard coupées (4 onces)
½ tasse de pulpe du jus poivrons carottes
¼ de tasse de parmesan râpé
¼ de tasse de basilic frais haché

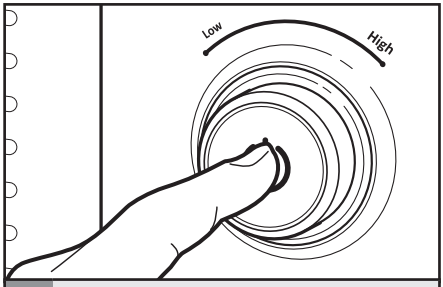
Faire cuire les pâtes en suivant les instructions de l'emballage.

Pendant ce temps, faire chauffer la sauce marinara et la tomate dans une casserole de taille moyenne à feu moyen pendant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que la sauce bouillonne, en remuant de temps en temps. Retirer du feu; incorporer les épinards et la pulpe du jus.

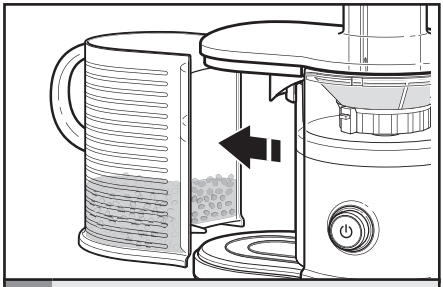
Égoutter les pâtes; les remettre dans la casserole. Ajouter le mélange de sauce; mélanger en remuant. Répartir d'une façon homogène dans des bols de service; y déposer le fromage et le basilic.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

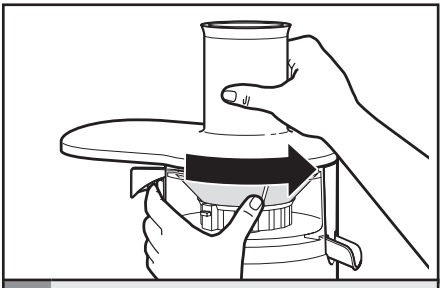
Démontage de la centrifugeuse facile à nettoyer



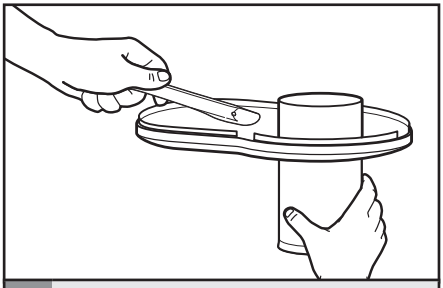
1 Appuyer ⏻ (mise sous/hors tension) pour éteindre l'appareil. Débrancher le cordon d'alimentation.



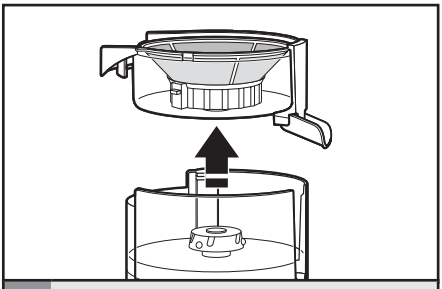
2 Faire coulisser le panier à pulpe pour le retirer de la centrifugeuse.



3 Saisir la goulotte d'alimentation sur le couvercle de la centrifugeuse et la tourner dans le sens antihoraire pour la retirer de la centrifugeuse.

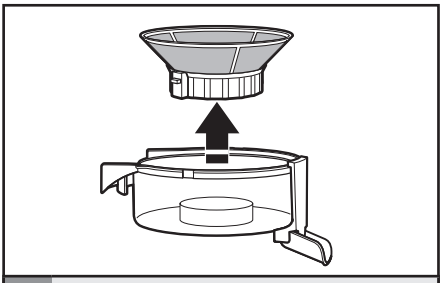


4 De la pulpe peut rester collée sur le dessous du couvercle. Racler et faire tomber toute la pulpe coincée dans le récipient à pulpe à l'aide du côté plat de la brosse de nettoyage.

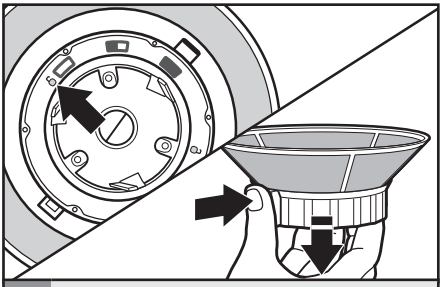


5 Soulever délicatement le bol collecteur de jus de son logement, en laissant le disque de céramique en place.

REMARQUE : Pour un nettoyage facile, il est conseillé de retirer le disque de céramique du bol collecteur de jus au-dessus d'un évier.



6 Dégager le disque de céramique du bol collecteur de jus.

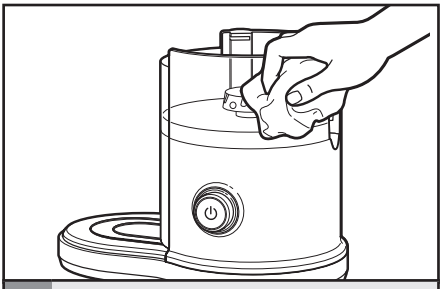


7 **Retrait de l'anneau de réglage de pulpe du tamis à jus pour le nettoyage :** Tourner l'anneau à la position "unlock" (déverrouillage). Appuyer sur le bouton à ressort et tirer l'anneau vers le bas pour le retirer du tamis.

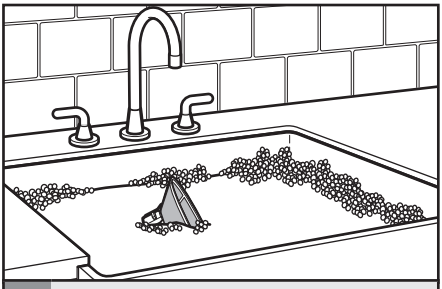
Nettoyage de la centrifugeuse facile à nettoyer

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager la centrifugeuse, ne pas laver ou immerger le corps du moteur dans l'eau ou dans tout autre liquide. Toutes les pièces sont lavables dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Avant de procéder au nettoyage, s'assurer que la centrifugeuse a été éteinte, débranchée de la prise murale et correctement démontée. Voir "Démontage de la centrifugeuse facile à nettoyer".



1 Essuyer le corps du moteur et le cordon d'alimentation avec un chiffon doux et humide. Sécher complètement. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer.

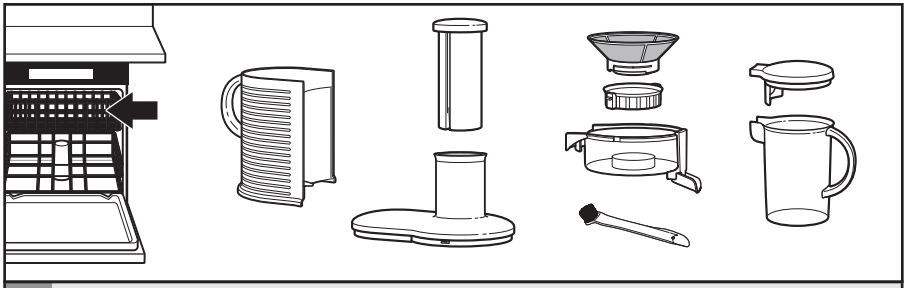


2 Laisser tremper le tamis à jus dans une eau chaude et savonneuse pendant 10 minutes. Maintenir le tamis sous le robinet d'eau courante et en déloger tout aliment ou débris coincé à l'aide de la brosse de nettoyage.

REMARQUE : Le maillage fin du tamis à jus peut s'obstruer si de la pulpe y a séché. Nettoyer immédiatement après usage.

Après avoir nettoyé le tamis à jus, vérifier que les trous du maillage sont exempts de débris en le maintenant devant une source lumineuse. S'il reste des débris, répéter l'étape 2.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE



3 Le disque de céramique et toutes les pièces autres que le corps du moteur peuvent être lavés dans de l'eau tiède et mousseuse, ou placée dans le panier supérieur du lave-vaisselle.

Conseils de nettoyage

- Après chaque utilisation, rincer immédiatement toutes les pièces amovibles à l'eau chaude pour ôter la pulpe et le jus. L'emploi de la brosse de nettoyage peut être nécessaire pour ôter la pulpe des tamis. Laisser les pièces sécher à l'air.
- Pour empêcher le jus de fruits et légumes de couleur vives de tacher les pièces en plastique, laver immédiatement les pièces après usage.
- En cas de décoloration due aux ingrédients, laisser tremper les pièces en plastique dans une solution d'eau avec 10 % de jus de citron. Elles peuvent également être nettoyées avec un nettoyant non abrasif. Ne pas laisser tremper les pièces en plastique ou le disque de céramique dans de l'eau de Javel pour enlever les taches.

DÉPANNAGE

La centrifugeuse ne fonctionne pas lorsqu'on la met en marche

Vérifier si la centrifugeuse a été correctement assemblée, et si le couvercle est en position verrouillée.

Le moteur semble forcer durant le fonctionnement

- La mauvaise vitesse a été sélectionnée pour les ingrédients à extraire, ce qui soumet le moteur à une pression excessive.
- Consulter le tableau de sélection de la vitesse dans la section "Conseils d'utilisation pour des résultats impeccables" afin de déterminer la vitesse d'extraction correcte pour vos ingrédients.

Accumulation de pulpe excessive sur le disque de céramique

- Arrêter l'extraction et suivre les instructions de la section "Entretien et nettoyage" pour démonter et nettoyer le couvercle de la centrifugeuse. Racler la pulpe, remonter l'appareil et reprendre l'extraction.
- Une fois l'excès de pulpe retiré, essayer d'alterner entre des fruits et légumes à chair tendre et à chair dure.

La pulpe est trop humide, l'appareil n'extrait pas suffisamment de jus

- Le tamis à jus est peut-être obstrué. Suivre les instructions de la section "Entretien et nettoyage" pour démonter la centrifugeuse et nettoyer le tamis.
- Vérifier le réglage de niveau de pulpe. Il peut être nécessaire de le modifier en fonction de vos préférences en matière de consistance de jus.

Des gouttelettes de jus sont projetées du bec verseur

- Essayer une vitesse plus lente et pousser les ingrédients plus lentement à travers la goulotte d'alimentation.
- S'assurer que le pichet à jus est poussé tout contre la centrifugeuse.

Garantie de la centrifugeuse facile à nettoyer KitchenAid® pour les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, Porto Rico et le Canada

La présente garantie couvre l'acheteur et les propriétaires suivants de la centrifugeuse facile à nettoyer lorsqu'il est utilisé dans les 50 États des États-Unis, le district fédéral de Columbia, à Porto Rico et au Canada.

Durée de la garantie :	Garantie complète d'un an à compter de la date d'achat
KitchenAid prendra en charge les éléments suivants à votre choix :	Remplacement sans difficulté de la centrifugeuse facile à nettoyer. Voir la page suivante pour plus de détails concernant la procédure à suivre pour un dépannage, ou appeler le numéro sans frais **1-800-541-6390** du Centre d'eXpérience de la clientèle. OU Les frais de pièces de rechange et de main-d'œuvre pour corriger les vices de matériaux et de fabrication. L'intervention de dépannage doit être effectuée par un centre de dépannage KitchenAid agréé.
KitchenAid ne paiera pas pour :	**A**. Les réparations lorsque la centrifugeuse facile à nettoyer est utilisé hors du cadre d'un usage unifamilial normal. **B.** Les dommages causés par : accident, altération, mésusage ou abus. **C.** Tout frais d'expédition ou de manutention pour livrer la centrifugeuse facile à nettoyer dans un centre de réparation autorisé. **D.** Les pièces de rechange ou frais de main d'œuvre pour la centrifugeuse facile à nettoyer lorsqu'il est utilisé à l'extérieur des 50 États des États-Unis, du district fédéral de Columbia, de Porto Rico et du Canada.

CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES; LIMITATION DES RECOURS

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS DANS LA MESURE APPLICABLE LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT EXLUES DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI. TOUTE GARANTIE IMPLICITE POUVANT ÊTRE IMPOSÉE PAR LA LOI EST LIMITÉE À UN AN, OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. CERTAINES JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DE VALIDITÉ DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER; PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS OU EXCLUSIONS STIPULÉES DANS LES PRÉSENTES PEUVENT NE PAS VOUS ÊTRE APPLICABLES.

SI CE PRODUIT NE FONCTIONNE PAS TEL QUE GARANTI, LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT CONSISTE À EN OBTENIR LA RÉPARATION OU LE REMPLACEMENT CONFORMÉMENT AUX TERMES DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. KITCHENAID ET KITCHENAID CANADA DÉCLINENT TOUTE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

Garantie de remplacement sans difficulté – 50 États des États-Unis, district fédéral de Columbia et Porto Rico

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de KitchenAid que si la centrifugeuse facile à nettoyer cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid livrera gratuitement à votre porte un appareil de remplacement identique ou comparable et prendra les dispositions nécessaires pour que la centrifugeuse facile à nettoyer d'origine nous soit retourné. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si la centrifugeuse facile à nettoyer cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-541-6390**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant. (Pas de boîte postale)

À réception de la centrifugeuse facile à nettoyer de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la centrifugeuse facile à nettoyer d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Garantie de remplacement sans difficulté – Canada

Nous sommes tellement certains que la qualité de nos produits satisfait aux normes exigeantes de la marque KitchenAid que si la centrifugeuse facile à nettoyer cesse de fonctionner au cours de la première année suivant son acquisition, KitchenAid Canada remplacera la centrifugeuse facile à nettoyer par un appareil de remplacement identique ou comparable. L'appareil de remplacement sera également couvert par notre garantie limitée d'un an.

Si la centrifugeuse facile à nettoyer cesse de fonctionner durant la première année suivant son acquisition, il vous suffit d'appeler notre Centre d'eXpérience à la clientèle au **1-800-807-6777**, du lundi au vendredi. Veuillez avoir votre reçu de vente à portée de main au moment de votre appel. Une preuve d'achat est indispensable pour que votre réclamation puisse être traitée. Fournissez votre adresse de livraison complète au représentant.

À réception de la centrifugeuse facile à nettoyer de rechange, utiliser le carton, les matériaux d'emballage et l'étiquette d'expédition prépayée pour emballer la centrifugeuse facile à nettoyer d'origine et la renvoyer à KitchenAid.

Obtenir un dépannage une fois la garantie expirée ou commander des accessoires et pièces de rechange

Aux États-Unis et à Porto Rico :

Pour des informations sur le service de dépannage ou pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, composer le numéro sans frais **1-800-541-6390** ou écrire à :

Customer eXperience Center,
KitchenAid Portable Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

En dehors des États-Unis et de Porto Rico :

Consulter le revendeur KitchenAid local ou le détaillant auprès duquel la centrifugeuse facile à nettoyer a été acheté pour connaître la marche à suivre en cas d'intervention de dépannage nécessaire.

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Canada :

1-800-807-6777

Pour des informations concernant toute intervention de dépannage au Mexique:

01-800-0022-767.

®/™ © 2014. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.

BIENVENIDO AL MUNDO DE KITCHENAID.

Estamos comprometidos a ayudarle a crear deliciosas comidas para su familia y amistades por toda la vida. Para ayudar a asegurar la larga duración y el desempeño de su aparato, mantenga esta guía a mano. Ésta le proveerá información sobre la mejor manera de usar y cuidar su producto. Su satisfacción es nuestra meta número 1. Recuerde registrar su producto en línea en www.kitchenaid.com, o bien por correo usando la Tarjeta de registro del producto que es incluido.

Únase a nosotros en la cocina, visite **www.kitchenaid.com**.

ÍNDICE

SEGURIDAD DE LA JUGUERA FÁCIL DE LIMPIAR
Salvaguardias importantes 42
Requisitos eléctricos 43

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS
Piezas y accesorios 44

CÓMO ENSAMBLAR LA JUGUERA FÁCIL DE LIMPIAR
Antes del primero uso 45
Cómo ensamblar las piezas de la juguera fácil de limpiar 45

FUNCIONAMIENTO DE LA JUGUERA FÁCIL DE LIMPIAR
Preparación de jugo 47

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES
Tabla de selector de velocidades 48
Consejos rápidos 49

RECETAS 49

CUIDADO Y LIMPIEZA
Cómo desensamblar la juguera fácil de limpiar 54
Limpieza de la juguera fácil de limpiar 55
Sugerencias de limpieza 56

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS 57

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO 58

COMPROBANTE DE COMPRA Y REGISTRO DEL PRODUCTO

Siempre guarde una copia del recibo de compra, en el que se muestra la fecha de compra de su juguera. El comprobante de compra le asegurará el servicio bajo la garantía. Antes de usar la juguera, llene y envíe por correo la tarjeta de registro del producto, que fue empacada con la unidad, o regístrela en línea, en www.kitchenaid.com. Esta tarjeta nos permitirá contactarle en el caso improbable de que haya una notificación de seguridad relacionada con el producto, y nos ayudará a cumplir con lo dispuesto en Consumer Product Safety Act (Ley de seguridad de productos al consumidor). Esta tarjeta no confirma su garantía. Complete lo siguiente para su información personal:

Número de modelo _____

Número de serie _____

Fecha de compra _____

Nombre de la tienda _____

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan:

⚠PELIGRO **Si no sigue las instrucciones de inmediato, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

⚠ADVERTENCIA **Si no sigue las instrucciones, usted puede morir o sufrir una lesión grave.**

Todos los mensajes de seguridad le dirán el peligro potencial, le dirán cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

Advertencias de la Proposición 65 del estado de California:

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de cáncer.

ADVERTENCIA: Este producto contiene una o más sustancias químicas identificadas por el estado de California como causantes de defectos congénitos o algún otro tipo de daños en la función reproductora.

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Siempre asegúrese de que la tapa de la juguera esté cerrada con firmeza antes de que se encienda el motor. No quite la tapa mientras la juguera esté funcionando.
3. Desenchufe la juguera del contacto cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de la limpieza. Asegúrese de que el motor se detenga por completo antes de desensamblar el producto.
4. No introduzca los dedos ni otros objetos en el tubo de alimentación de la juguera mientras esta esté funcionando. Si queda un alimento atascado en la abertura, empújelo hacia abajo con el empujador de alimentos o con otro trozo de fruta o verdura. Nunca empuje con las manos. Siempre utilice el empujador de alimentos proporcionado. Cuando no pueda usar este método, apague el motor y desensamble la juguera para quitar el alimento restante.
5. Evite tocar las piezas que estén en movimiento.

6. No la use al aire libre.
7. Es necesario supervisar cuidadosamente a los niños cuando usen cualquier electrodoméstico o cuando éste se use cerca de ellos.
8. No utilice ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, si el electrodoméstico no ha funcionado correctamente, si se ha caído o si está dañado de alguna forma.
9. No use el electrodoméstico si se dañó el disco de cerámica o alguna pieza giratoria. Devuelva el electrodoméstico al lugar de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
10. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cuerpo principal de la juguera en agua ni en ningún otro líquido.
11. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar un incendio, choque eléctrico o lesiones.
12. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador.
13. No ponga a funcionar la juguera sin el recipiente para pulpa en su lugar.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos eléctricos

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Voltaje: 120 Voltios, CA solamente

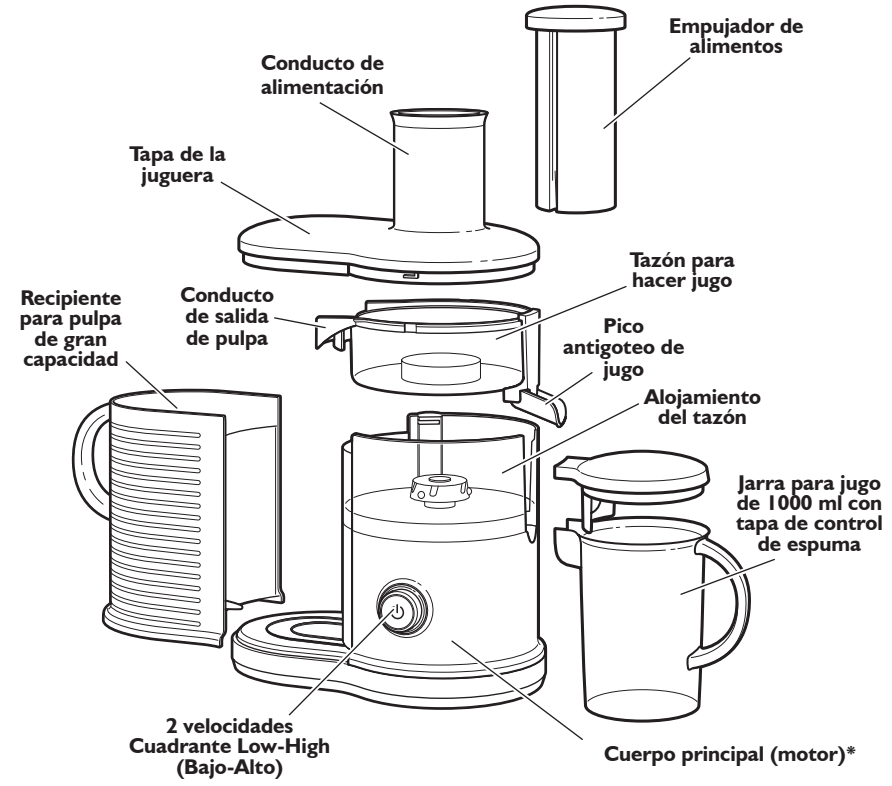
Frecuencia: 60 Hz

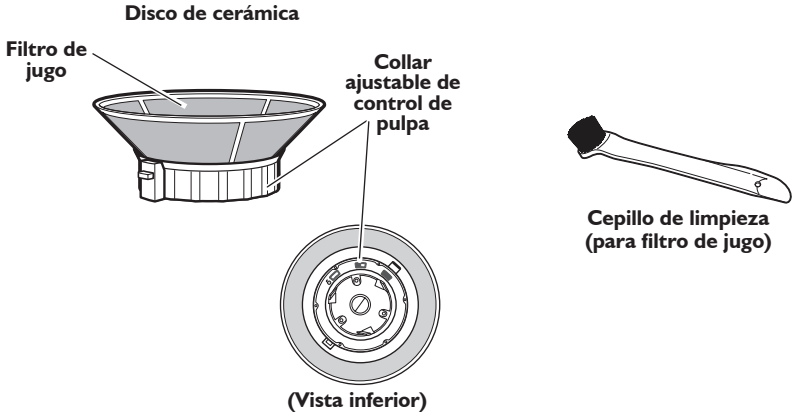
NOTA: si el enchufe no encaja en el contacto, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera. No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión. Si el cable de suministro eléctrico es demasiado corto, haga que un electricista o técnico de servicio competente instale un contacto cerca del electrodoméstico.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y accesorios


Empujador de alimentos
Conducto de alimentación
Tapa de la juguera
Tazón para hacer jugo
Recipiente para pulpa de gran capacidad
Conducto de salida de pulpa
Pico antigoteo de jugo
Alojamiento del tazón
Jarra para jugo de 1000 ml con tapa de control de espuma
2 velocidades Cuadrante Low-High (Bajo-Alto)
Cuerpo principal (motor)*


Disco de cerámica
Filtro de jugo
Collar ajustable de control de pulpa
(Vista inferior)
Cepillo de limpieza (para filtro de jugo)

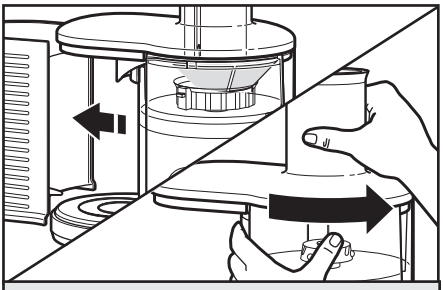
*Límpielo con un paño solamente. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información.

CÓMO ENSAMBLAR LA JUGUERA FÁCIL DE LIMPIAR

Antes del primero uso

Su juguera fácil de limpiar viene completamente ensamblada en la caja. Antes de usar la juguera por primera vez, quite primero el recipiente para pulpa y, luego, desensamble el resto de la unidad. Se debe jalar hacia afuera el recipiente para pulpa de la juguera antes de quitar la tapa. Cuando se ha desensamblado, lave todas las piezas y accesorios a mano o en la lavavajillas. Vea la sección "Cuidado y limpieza" para obtener más información.

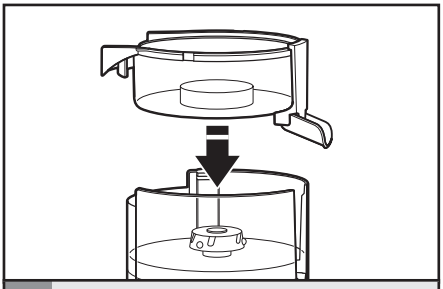
NOTA: Este producto ha sido diseñado únicamente para uso doméstico.



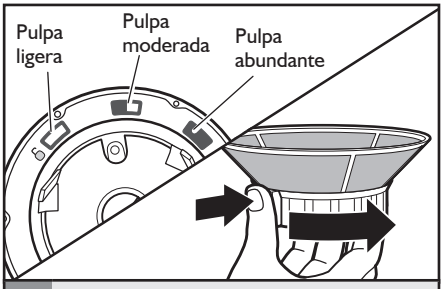
Quite el recipiente para pulpa. Tome el conducto de alimentación de la tapa de la juguera y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarlo de la juguera.

Cómo ensamblar las piezas de la juguera fácil de limpiar

IMPORTANTE: Coloque la juguera sobre un mostrador seco y nivelado con el cuadrante de 2 velocidades mirando hacia usted. No enchufe la juguera hasta que se haya ensamblado por completo.

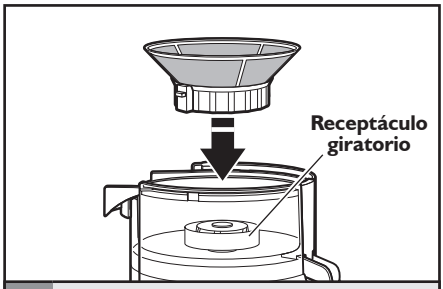


1 Coloque el tazón para hacer jugo dentro del alojamiento del tazón.

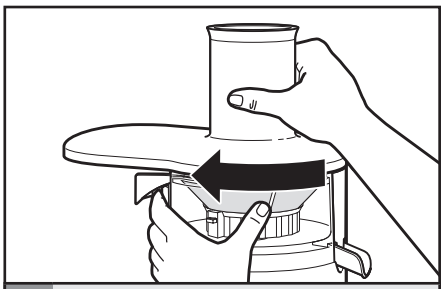


2 Ajuste el collar de control de pulpa al ajuste de pulpa apropiado para el flujo de pulpa High (Abundante), Medium (Moderada) o Low (Ligera). Para ajustar, empuje el botón del collar y gire hasta escuchar que se traba en el ajuste deseado.

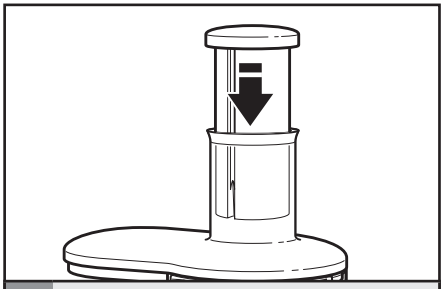
CÓMO ENSAMBLAR LA JUGUERA FÁCIL DE LIMPIAR



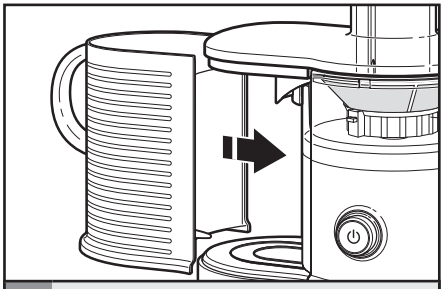
3 Coloque el disco de cerámica dentro del tazón para hacer jugo en la parte superior del receptáculo giratorio. Gire el disco hasta hacer coincidir las lengüetas dentro del collar con las ranuras en el receptáculo y el disco se detiene fácilmente en su lugar.



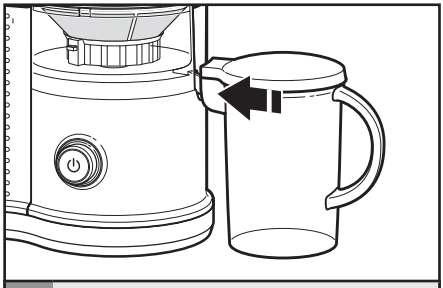
4 Coloque la tapa de la juguera sobre el alojamiento del tazón de manera que la parte de la tapa larga se encuentre ligeramente a la derecha del conducto de salida de pulpa. Sujete el conducto de alimentación, girando la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje en su lugar.



5 Deslice el empujador de alimentos por el conducto de alimentación, alineando la ranura en el empujador de alimentos con el reborde prominente dentro del conducto de alimentación.



6 Deslice la canastilla de pulpa en su posición debajo de la parte de la tapa larga hasta que quede debajo del cuerpo del motor.



7 Coloque la jarra para jugo debajo del pico de jugo. Asegúrese de que el pico de jugo se encuentra en posición hacia abajo.

NOTA: La tapa de la jarra para jugo viene equipada con un protector de espuma. Para incluir la espuma con el jugo, simplemente quite la tapa antes de verter el jugo en el vaso

Preparación de jugo

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.

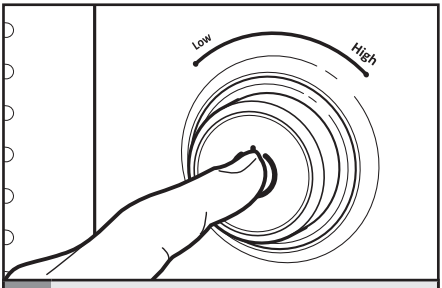
No quite la terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

No use un cable eléctrico de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, incendio o choque eléctrico.

Antes de utilizar la juguera fácil de limpiar, asegúrese de que la juguera está ensamblada correctamente y que el collar de pulpa ajustable está colocado en el nivel de pulpa apropiado para su receta (consulte "Cómo ensamblar la juguera fácil de limpiar"). Conecte el cable eléctrico a un contacto de pared de conexión a tierra de 3 terminales.



1 Ajuste el cuadrante de velocidad al ajuste deseado. Para obtener más información, vea la tabla de selector de velocidades en la sección "Consejos para obtener resultados ideales". Presione ⏻ (Encendido) para encender la juguera.

⚠ ADVERTENCIA

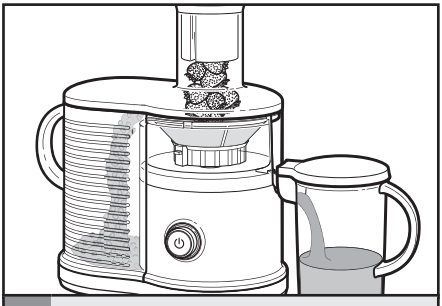
Peligro con las Cuchillas Giratorias

Siempre utilice el empujador de alimentos.

Mantenga los dedos fuera de las aberturas.

Mantenga fuera del alcance de los niños.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar amputación o cortaduras.



2 Con el motor en funcionamiento, coloque los alimentos en el conducto de alimentación utilizando el empujador de alimentos. A medida que se procesan los alimentos, el jugo que se extrae fluirá hacia dentro de la jarra para jugo y la pulpa separada fluirá en la canastilla de pulpa.

FUNCIONAMIENTO DE LA JUGUERA FÁCIL DE LIMPIAR

NOTA: No deje que la canastilla de pulpa se llene en exceso mientras prepara el jugo, ya que podría afectar el funcionamiento de la juguera.

Para vaciar la canastilla de pulpa mientras prepara el jugo, primero apague la juguera presionando el botón de Encendido (Power). Una vez que se ha apagado, quite la canastilla de pulpa y vacíe su contenido. Asegúrese de volver a colocar la canastilla de pulpa vacía antes de volver a encender la juguera y continuar preparando jugo.

CONSEJO: Para evitar goteos en el mostrador, gire hacia arriba el pico de jugo cuando quite la jarra para jugo.

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Tabla de selector de velocidades

Alimento	Velocidad del cuadrante
Manzanas	Alta (High)
Damascos (sin semilla)	Baja (Low)
Remolacha (cortada)	Alta (High)
Arándanos	Alta (High)
Brócoli	Alta (High)
Coles de Bruselas (cortados)	Alta (High)
Zanahorias	Alta (High)
Coliflor	Alta (High)
Apio	Alta (High)
Pepino (pelado)	Alta (High)
Hinojo	Alta (High)
Uvas (sin semilla)	Alta (High)
Col	Alta (High)
Kiwi (pelado)	Baja (Low)

Alimento	Velocidad del cuadrante
Mangos (pelados, sin semilla)	Baja (Low)
Melones (pelados)	Baja (Low)
Nectarinas (sin semilla)	Alta (High)
Naranjas (peladas)	Alta (High) o Baja (Low)
Duraznos (sin semilla)	Baja (Low)
Peras (sin tallo)	High (Alta) para duro y Low (Baja) para blando
Piña (pelada)	Baja (Low)
Ciruelas (sin semilla)	Baja (Low)
Frambuesas	Baja (Low)
Espinaca	Alta (High)
Fresas	Alta (High)
Tomates	Alta (High)
Sandía (pelada)	Baja (Low)

CONSEJOS PARA OBTENER RESULTADOS IDEALES

Consejos rápidos

Antes de hacer jugo:

- Lave meticulosamente la fruta y verdura y asegúrese de que no tengan suciedad, hojas ni tallos. No quite las hojas pequeñas, como en las fresas.
- Para evitar dañar la juguera, no
- haga jugo con frutas o verduras congeladas. Para obtener resultados óptimos, utilice siempre frutas y verduras frescas.
- Se deben quitar las semillas o pepitas grandes antes de hacer el jugo para no dañar el disco de cerámica. Esto incluye frutas tales como nectarinas, duraznos, mangos, damascos, ciruelas, cerezas, etc.
- Pele siempre las frutas con cáscara dura o no comestible. Por ejemplo, mangos, cítricos, melones y piñas.
- No es necesario pelar algunas verduras, tales como los pepinos o la calabaza amarilla, ello dependerá de la suavidad de la cáscara y los requisitos de la receta. Si deja la cáscara, cambiará el color y sabor final de los jugos.

Después de hacer jugo:

- Podrían quedar trozos de frutas o verduras en la pulpa después de hacer el jugo. Se deberán quitar antes de usar la pulpa en cualquier receta.
- La pulpa guardada se podrá utilizar para otras recetas, como abono para su jardín, o se podrá desechar.

Para una limpieza fácil:

- Cuando hace el jugo, limpie las piezas para evitar que la pulpa y el jugo seco se adhieran.
- Después de cada uso, enjuague de inmediato las piezas desmontables en agua caliente para quitar la pulpa y el jugo. Es posible que sea necesario utilizar un cepillo para limpiar y quitar la pulpa del filtro. Deje secar las piezas al aire.

RECETAS

JUGOS

Batido de arándanos y manzana

Rinde 3 porciones

2 manzanas
¾ taza de arándanos
½ pepino
½ limón, pelado
1 pulgada (2,5 cm) de jengibre fresco, pelado

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Jugo verde para todos los días

Rinde 2 porciones

1 manzana verde
3 hojas de col
½ pepino
½ limón, pelado
2 tallos de apio
1 pulgada (2,5 cm) de jengibre fresco, pelado

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Jugo fresco del jardín

Rinde 3 porciones

3 tomates, sin tallo
3 zanahorias, sin los extremos
2 rábanos

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Jugo mojo mojito

Rinde 3 porciones

1 pepino
1 pera
1 taza de menta fresca
½ lima, pelada

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Piña, mango y pepino

Rinde 2 porcioness

¼ piña, pelada
1 mango, pelado sin semillas
1 pepino
½ limón, pelado

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Cóctel de manzana rubí

Rinde 2 porciones

2 remolachas
2 zanahorias, sin los extremos
½ manzana
1 pulgada (2,5 cm) de jengibre fresco, pelado
¼ limón, pelado

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Mezcla de melón y frambuesa

Rinde 2 porciones

⅛ melón chino, sin cáscara
⅛ de sandía sin semillas y sin cáscara
⅓ taza de frambuesas
Cubos de hielo (opcional)

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente sobre el hielo, si lo desea.

Jugo de verduras para la mañana

Rinde 2 porciones

2 tomates
½ pepino
8 habichuelas
½ limón, pelado
Una pizca de salsa de chile picante

Prepare el jugo con los primeros 4 ingredientes juntos. Incorpore la salsa de chile picante y revuelva bien hasta que se integre; sirva inmediatamente.

Granada, lima y coco

Rinde 2 porciones

1 granada, pelada
½ pepino
1 lima, pelada
¼ taza de agua de coco

Prepare el jugo con los primeros 3 ingredientes juntos. Incorpore el agua de coco y revuelva bien hasta que se integre; sirva inmediatamente.

Jugo de verduras tropicales

Rinde 2 porciones

⅛ de piña, pelada
5 hojas de col
½ pepino
½ taza de agua de coco

Prepare el jugo con los primeros 3 ingredientes juntos. Incorpore el agua de coco y revuelva bien hasta que se integre; sirva inmediatamente.

RECETAS CON PULPA

Zanahoria cítrica

Rinde 2 porciones

1 naranja, pelada

½ limón, pelado

2 zanahorias, sin los extremos

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

Nota: Utilice la pulpa sobrante de este jugo para preparar panecillos de avena y zanahoria. Haga jugo con la naranja y las zanahorias primero y mida ½ taza de pulpa para los panecillos antes de hacer jugo con el limón. Si desea obtener una pulpa con más consistencia, pele las zanahorias antes de hacer el jugo y quite los trozos grandes de cáscara de naranja.

Panecillos de avena y zanahoria

Rinde 12 panecillos

2 huevos

½ taza de lech

½ taza de puré de manzana sin azúcar

2 cucharadas de aceite de canola

½ taza de zanahoria rallada (1 zanahoria mediana)

½ taza de pulpa de zanahoria y naranja de la receta Zanahoria cítrica

¾ taza de avena tradicional

¾ taza de harina para todo propósito

¾ taza de harina de trigo integral

½ taza de azúcar

1½ cucharaditas de polvo para hornear

¾ cucharadita de canela molida

½ cucharadita de bicarbonato de sodio

½ cucharadita de sal

¼ taza de nueces bien picadas (opcional)

Precaliente el horno a 350 °F (177 °C).

Rocíe 12 moldes para panecillos estándar (2½ pulgadas [6,35 cm]) con rociador de cocina antiadherente.

Bata los huevos en un tazón mediano. Incorpore la leche, el puré de manzana y el aceite hasta mezclar todo. Incorpore la pulpa del jugo y la zanahoria. En un tazón grande, mezcle la avena, la harina para todo propósito, la harina integral, el azúcar, el polvo para hornear, la canela, el bicarbonato de sodio y la sal; mezcle bien. Agregue la mezcla de puré de manzana; revuelva hasta que se humedezcan. No mezcle demasiado.

Con una cuchara, coloque en forma pareja en los moldes para panecillos. Si lo desea, espolvoree 1 cucharadita de nueces sobre cada panecillo.

Hornee de 20 a 22 minutos o hasta que los panecillos estén dorados. Deje enfriar en la bandeja durante 5 minutos; retire y coloque en una rejilla de alambre para enfriar completamente.

Jugo de zanahoria, pepino y chirivías

Rinde 2 porciones

½ pepino
1 limón, pelado
2 chirivías, sin los extremos
2 zanahorias, sin los extremos

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

NOTA: Utilice la pulpa restante de este jugo para preparar el Chile vegetariano con arroz integral. Haga jugo con el pepino, las chirivías y las zanahorias primero y mida 1 taza de pulpa para el chile antes de hacer jugo con el limón. Para obtener pulpa con mejor consistencia, pele las chirivías y zanahorias antes de preparar el jugo, si lo desea.

Chile vegetariano con arroz integral

Rinde 6 porciones

1 cucharada de aceite de canola
1 cebolla, picada
1 pimiento verde, cortado en cubos
1 pimiento rojo, cortado en cubos
1 tallo de apio, cortado en cubos
1 chile jalapeño, molido
1 diente de ajo, molido
2 tazas de caldo de verduras
1 lata (aproximadamente 14 onzas [397 gramos]) de tomates en cubos
1 taza de arroz integral cocido
1 taza de frijoles pinto en lata, enjuagados y escurridos
½ cucharadita de orégano seco
½ cucharadita de polvo de chile chipotle
½ cucharadita de sal
¼ cucharadita de pimienta negra
¼ cucharadita de comino molido
1 taza de pulpa de zanahoria, pepino y chirivías
Queso cheddar rallado

Caliente el aceite en una cacerola grande a fuego medio-alto. Agregue la cebolla, los pimientos, el apio, el jalapeño y el ajo; cocine y revuelva durante 7 minutos o hasta que los vegetales estén blandos.

Agregue el caldo, los tomates, el arroz, los frijoles, el orégano, el polvo de chile, la sal, la pimienta negra y el pepino; ponga a hervir a fuego alto. Baje el fuego a medio; tape y cocine 15 minutos o hasta que los vegetales estén tiernos. Incorpore la pulpa del jugo. Cocine sin tapar durante 10 minutos o hasta que espese.

Coloque con un cucharón el chile en los tazones; decore cada porción con queso.

Jugo de zanahoria y pimiento dulce

Rinde 2 porciones

1 pimiento rojo, sin tallo
1 pimiento amarillo, sin tallo
3 zanahorias, sin los extremos

Prepare el jugo con los ingredientes. Revuelva y sirva inmediatamente.

NOTA: Utilice la pulpa restante de este jugo para preparar Pasta penne con espinaca y salsa con trozos de tomates Para obtener pulpa con mejor consistencia, pele las zanahorias antes de preparar el jugo, si lo desea.

Pasta penne con espinaca y salsa con trozos de tomates

Rinde 4 a 6 porciones

4 tazas de pasta penne cruda multicereal o integral
1 frasco (24 onzas [680 gramos]) de salsa marinara picante
1 tomate maduro grande, picado (aproximadamente 1½ tazas)
4 tazas de espinaca bebé envasada u hojas de espinaca sueltas (4 onzas [113 gramos])
½ taza de pulpa de zanahoria y pimiento dulce
¼ taza de queso Parmesano rallado
¼ taza de albahaca fresca picada

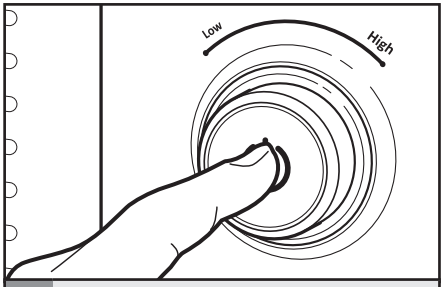
Cocine la pasta según las instrucciones del paquete.

Mientras tanto, caliente la salsa marinara y el tomate en una cacerola mediana a fuego medio de 3 a 4 minutos o hasta que esté caliente y con burbujas y revuelva ocasionalmente. Retire del fuego; incorpore la espinaca y la pulpa del jugo.

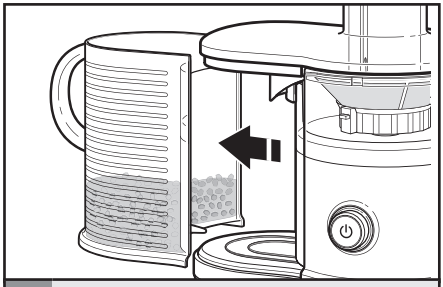
Cuele la pasta; regrese a la cacerola. Agregue la mezcla de la salsa; mezcle para unir. Divida en forma pareja entre los tazones para servir, cubra con queso y albahaca.

CUIDADO Y LIMPIEZA

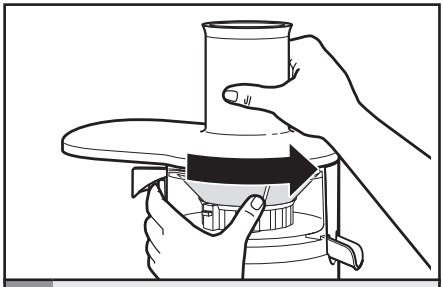
Cómo desensamblar la juguera fácil de limpiar



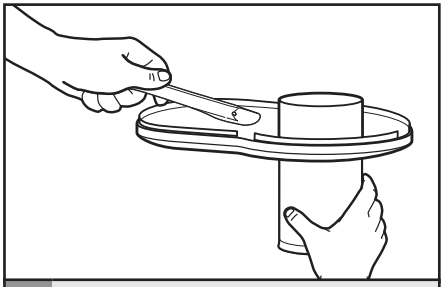
1 Presione ⏻ (Encendido) para apagar la juguera. Desenchufe el cable eléctrico.



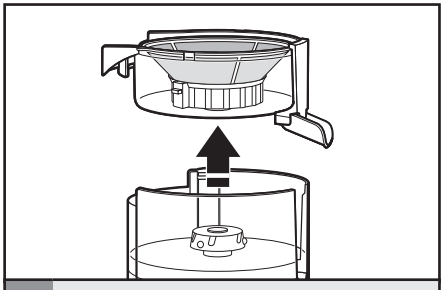
2 Quite la canastilla de pulpa deslizándola de la juguera.



3 Tome el conducto de alimentación de la tapa de la juguera y gírelo en sentido contrario a las agujas del reloj para desbloquearlo y quitarlo de la juguera.

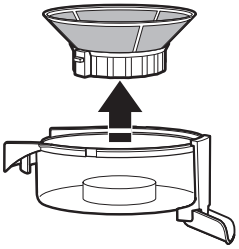


4 Podría haber pulpa atascada en la parte inferior de la tapa. Utilice el lado plano del cepillo de limpieza para raspar cuidadosamente la pulpa atascada y colocarla en el recipiente para pulpa.

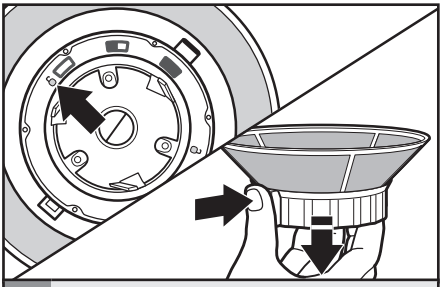


5 Levante suavemente el tazón para hacer jugo y retírelo del alojamiento del tazón con el disco de cerámica colocado.

NOTA: Para una limpieza fácil, se recomienda quitar el disco de cerámica del tazón para hacer jugo sobre el fregadero.



6 Levante el disco de cerámica y quítelo del tazón para hacer jugo.

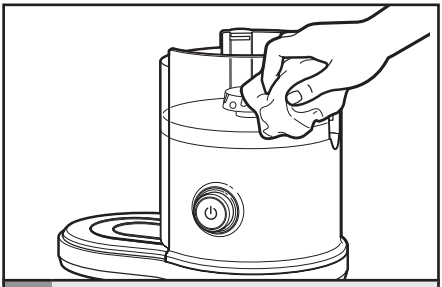


7 **Retire el collar de pulpa ajustable del filtro de jugo para limpiar:** Gire el collar a la posición "unlock" (desbloquear). Presione el botón del resorte y presione el collar hacia abajo, quitándolo del filtro.

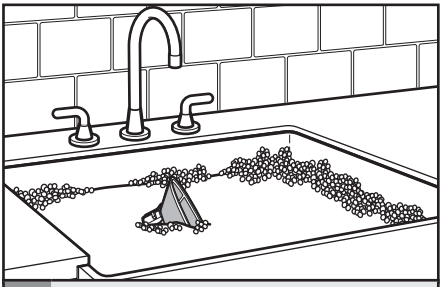
Limpieza de la juguera fácil de limpiar

IMPORTANTE: Para evitar daños en la juguera, no lave ni sumerja el cuerpo del motor en agua u otros líquidos. Todas las demás piezas pueden lavarse en la canasta superior de la lavavajillas.

Antes de limpiar, asegúrese de que la juguera se ha apagado, desenchufado y desensamblado correctamente. Consulte "Cómo desensamblar la juguera fácil de limpiar".



1 Limpie el cuerpo del motor y el cable eléctrico con un paño suave y húmedo. Seque meticulosamente. No use limpiadores ni estropajos abrasivos.

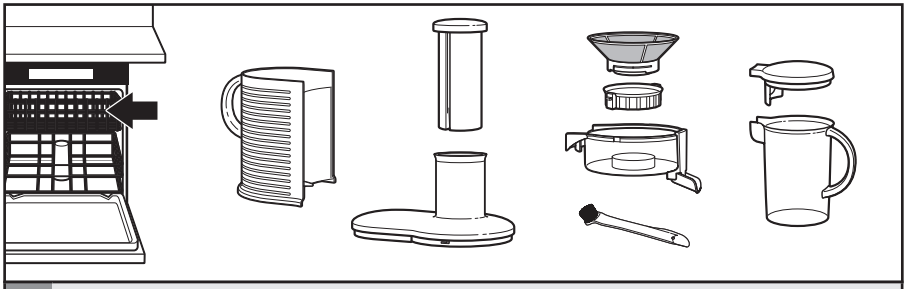


2 Sumerja el filtro de jugo en agua caliente y jabonosa durante 10 minutos. Mantenga el filtro bajo el agua del grifo y utilice un cepillo de limpieza para limpiar los alimentos o residuos atascados en el filtro.

CUIDADO Y LIMPIEZA

NOTA: La malla delgada del filtro de jugo se podría obstruir si se deja secar la pulpa sobre esta. Limpie de inmediato después de usar.

Después de limpiar el filtro de jugo, sostenga la malla hacia la luz para verificar si los orificios de dicha malla no contienen desechos. Si hay desechos, repita el paso 2.



3 El disco de cerámica y todas las piezas excepto el cuerpo del motor se pueden lavar en agua tibia con jabón o se pueden colocar en el estante superior de la lavavajillas para limpiarlas.

Sugerencias de limpieza

- Después de cada uso, enjuague de inmediato todas las piezas desmontables en agua caliente para quitar la pulpa y el jugo. Es posible que sea necesario utilizar un cepillo para limpiar y quitar la pulpa del filtro. Deje secar las piezas al aire.
- Para evitar que las piezas plásticas se tiñan con los colores intensos de las frutas y verduras, lave las piezas de inmediato después de cada uso.
- En caso de decoloración por los ingredientes, sumerja las piezas plásticas en una solución a base de agua y 10 % de jugo de limón. También las puede limpiar con un limpiador no abrasivo. No sumerja las piezas plásticas o el disco de cerámica en blanqueador para quitar manchas.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La juguera no funciona cuando está encendida

Asegúrese de que la juguera está ensamblada correctamente y que la tapa está colocada en posición de bloqueo.

El motor suena forzado durante el funcionamiento

- Seleccionó la velocidad incorrecta para los ingredientes que se utilizan en el jugo, lo cual genera un forzado excesivo sobre el motor.
- Consulte la tabla de selector de velocidades en la sección "Consejos para obtener resultados ideales" para determinar la velocidad del jugo correcta para sus ingredientes.

Acumulación de gran cantidad de pulpa en el disco de cerámica

- Detenga el proceso de hacer jugo y siga las indicaciones de la sección "Cuidado y limpieza" para desensamblar y limpiar la tapa de la juguera. Quite la pulpa, vuelva a ensamblar y a hacer jugo.
- Una vez que se quita la gran cantidad de pulpa, pruebe alternar entre frutas y vegetales blandos y duros.

La pulpa está demasiado húmeda; no se extrae jugo suficiente

- El filtro del jugo puede estar obstruido. Siga las indicaciones de la sección "Cuidado y limpieza" para desensamblar la juguera y limpiar el filtro.
- Verifique el ajuste de la pulpa. Es posible que deba cambiarlo en función del espesor deseado del jugo.

El jugo sale por el pico

- Pruebe con una velocidad más lenta y empuje los ingredientes más lentamente por el conducto de alimentación.
- Asegúrese de que la jarra para jugo está presionada contra la juguera y que encaje justo contra esta.

Garantía de la juguera fácil de limpiar KitchenAid® para los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá

Esta garantía se extiende al comprador y a cualquier propietario subsiguiente para la juguera fácil de limpiar usados en los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

Duración de la garantía:	Un año de garantía completa a partir de la fecha de compra
KitchenAid pagará por lo siguiente, a su elección:	Reemplazo sin dificultades para su juguera fácil de limpiar. Consulte la siguiente página para obtener detalles acerca de cómo obtener servicio o llame a nuestro número gratuito del Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390.** O BIEN Las piezas de repuesto o costos de trabajo de reparación para corregir defectos en los materiales y en la mano de obra. El servicio deberá ser provisto por un Centro de servicio autorizado por KitchenAid.
KitchenAid no pagará por:	**A**. Reparaciones cuando su juguera fácil de limpiar se use para fines ajenos al uso doméstico normal de una familia. **B.** Daños causados por accidente, alteración, uso indebido o abuso. **C.** Cualquier gasto de envío o manejo para llevar la juguera fácil de limpiar a un centro de servicio autorizado. **D.** Piezas de repuesto o costos de mano de obra para operados la juguera fácil de limpiar fuera de los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia, Puerto Rico y Canadá.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE RECURSOS

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO EN LA MEDIDA QUE CORRESPONDA LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O DE CAPACIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR, SON EXCLUIDAS EN LA MEDIDA EN QUE SEA LEGALMENTE PERMISIBLE. TODA GARANTÍA QUE SEA IMPUESTA POR LEY SERÁ LIMITADA A UN AÑO O AL PERÍODO MÁS CORTO PERMITIDO POR LEY. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ACERCA DE CUÁNTO DEBE DURAR UNA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIABILIDAD O CAPACIDAD, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ARRIBA MENCIONADAS PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

SI ESTE PRODUCTO NO FUNCIONA COMO SE HA GARANTIZADO, EL ÚNICO Y EXCLUSIVO RECURSO DEL CLIENTE SERÁ EL DE REPARARLO O REEMPLAZARLO SEGÚN LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. KITCHENAID Y KITCHENAID CANADA NO SE RESPONSABILIZARÁN POR DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y es posible que usted tenga también otros derechos, los cuales varían de un estado a otro o de una provincia a otra.

GARANTÍA Y SERVICIO TÉCNICO

Garantía de reemplazo sin dificultades – En los cincuenta estados de Estados Unidos, el Distrito de Columbia y Puerto Rico

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la juguera fácil de limpiar presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid hará arreglos para entregar un reemplazo idéntico o comparable a su domicilio sin cargo y arreglará la devolución de su juguera fácil de limpiar original a nosotros. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su juguera fácil de limpiar fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-541-6390,** de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa. (No proporcionar números de apartados postales, por favor.)

Cuando usted reciba la juguera fácil de limpiar de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la juguera fácil de limpiar original y envíela a KitchenAid.

Garantía de reemplazo sin dificultades – en Canadá

Confiamos tanto en que la calidad de nuestros productos cumple con las exigentes normas de KitchenAid que, si la juguera fácil de limpiar presentara alguna falla durante el primer año de compra, KitchenAid Canada reemplazará su juguera fácil de limpiar con una idéntica o un reemplazo comparable. La unidad de reemplazo estará también cubierta por nuestra garantía limitada de un año.

Si su juguera fácil de limpiar fallara durante el primer año de compra, simplemente llame a nuestro Centro para la eXperiencia del cliente al **1-800-807-6777,** de lunes a viernes. Sírvase tener a mano el recibo de compra original cuando llame. Se requerirá la prueba de compra para iniciar un proceso de reclamo. Proporcione al asesor su dirección de envío completa.

Cuando usted reciba la juguera fácil de limpiar de reemplazo, use la caja y los materiales de empaque y la etiqueta de envío prepagado para empacar la juguera fácil de limpiar original y envíela a KitchenAid.

Cómo obtener servicio técnico después de que expire la garantía o cómo pedir accesorios y piezas de repuesto

En los Estados Unidos y Puerto Rico:

Para obtener información acerca del servicio técnico o para pedir accesorios o piezas de repuesto, llame sin costo al **1-800-541-6390** o escriba a:

Centro para la eXperiencia del cliente,
KitchenAid Small Appliances,
P.O. Box 218, St. Joseph, MI 49085-0218

Fuera de los Estados Unidos y Puerto Rico:

Consulte a su distribuidor local de KitchenAid o a la tienda donde compró la juguera fácil de limpiar para obtener información sobre el servicio técnico.

Para obtener información acerca del servicio en Canadá:

Llame sin costo al **1-800-807-6777.**

Para obtener información acerca del servicio en México:

Llame sin costo al **01-800-0022-767.**

®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

KitchenAid®

FOR THE WAY IT'S MADE.®

®/™ © 2014 KitchenAid. All rights reserved. Used under license in Canada.
®/™ © 2014 KitchenAid. Tous droits réservés. Utilisé sous licence au Canada.
®/™ © 2014 KitchenAid. Todos los derechos reservados. Usada en Canadá bajo licencia.

W10673583C 09/14